Pomì
O Così. O Pomì.

Tajine di pollo



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Cavolo nero: 40 gr
- Cipolla: 40 gr
- Coriandolo: q.b.
- Curcuma: 10 gr
- Olio evo: q.b.
- Olive nere: 50 gr
- Paprika affumicata: 5 gr
- Peperoncino verde: 40 gr
- Pollo: 600 gr
- Sale: q.b.
- Topinambur: 150 gr
- Zenzero: 20 gr

Preparazione

1. Preparare il pollo sporzionandolo e rosolarlo nel tegame tajine a fuoco alto.
2. Successivamente tagliare grossolanamente la cipolla e il topinambur e tritare finemente il peperoncino verde e lo zenzero.
3. Posizionare sul fondo del tajine tutti gli ingredienti, aggiungendo le foglie di cavolo nero, aglio, olive, sale, la ***passata rustica Pomì*** olio, le spezie in polvere insieme al pollo.
4. Chiudere il tajine e cuocere per 2 ore a fuoco basso.
5. Completare con una spolverata di coriandolo tritato.

For this recipe we used:

Passata Rustica 240 g

