

## Pollo marinato al cocco in brodo di pomodoro



**Tempo di preparazione:** 105 min.

**Difficoltà:** Media

### Ingredienti (2 persone)

- Pomi L+ 500g 300 gr
- **Ingredienti**
  - Aglio 2 spicchi
  - Fusi di pollo 4
  - Latte di cocco 200 ml
  - Olio evo q.b.
  - Paprika affumicata 8 gr
  - Peperoncino fresco 10 gr
  - Prezzemolo q.b.
  - Sale e pepe q.b.
  - Zenzero fresco 10 gr

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

1. Incidere i fusi di pollo e marinarli per 1 ora con sale, pepe, aglio tritato, paprika affumicata, zenzero fresco, alice di peperoncino fresco, prezzemolo e latte di cocco.
2. Rosolare poi i fusi a fuoco vivo per poi aggiungere la marinatura e far cuocere il tutto per 20/30 min a fuoco lento.
3. Una volta cotto il pollo separarlo dal sugo, al quale aggiungere **iPomi L+** e farlo tirare a fuoco vivo.
4. Impiantare il tutto aggiungendo peperoncino, prezzemolo e zenzero freschi.