

Spezzatino di pollo con riso Basmati

Tempo di preparazione: 0 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Carota: 1/2
- Cipolla: 1/2
- Petto di pollo: 1/2
- Riso Basmati: 300g
- Sedano: 1



Preparazione

Cuocete il riso in abbondante acqua salata;

Nel frattempo, tagliate a fettine sottili la cipolla, la carota e la costa di sedano;

Mettete a rosolare la cipolla in una padella capiente con olio extravergine di oliva;

Pulite il petto di pollo e tagliatelo a tocchetti;

Aggiungete il pollo alla cipolla e fate cuocere a fuoco vivo;

Aggiustate di sale e aggiungete la carota e il sedano;

Aggiungete il pomodoro a cubetti e fate insaporire il tutto;

Nel frattempo, scolate il riso e sistemarlo all'interno di un piatto;

Alzate la fiamma per far restringere il sugo e aggiungete un po' di prezzemolo tritato;

Adagiate lo spezzatino caldo sul letto di riso Basmati.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti
500g

