

SECONDI PIATTI

Arroz con pollo

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

450 g di riso
10 funghi
2 carote
1 scatola di mais
1 scatola piccola di piselli
1 cucchiaio di cilantro
1 bustina di zafferano
6 bicchieri di acqua
3 spicchi di aglio
sale
pepe e olio q.b.
pollo arrosto.

PREPARAZIONE

1 Nella risottiera faccio riscaldare un po' di olio e qualche spicchio di aglio, lo faccio rosolare

un po' e poi aggiungo tutti gli ingredienti ad eccezione del riso, per 5 minuti.



2 Aggiungo il riso e lo faccio rosolare altri 5 minuti, dopo di che aggiungo l'acqua fino a coprire. Trito il cilantro.



3 Aggiungo zafferano, sale e pepe.



4 Faccio cuocere per 20 minuti circa.

A parte preparate del pollo arrosto e servite come piatto unico.

