

SECONDI PIATTI

Arroz con pollo

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



L'**arroz con pollo** è un piatto che incarna la tradizione, i sapori accoglienti, e l'essenza stessa della **cucina spagnola** e **latinoamericana**. Se non hai mai assaggiato questa deliziosa **ricetta**, preparati a un'**esperienza culinaria straordinaria**! Immagina un mix perfetto di **tenero pollo**, **riso aromatico** e una combinazione di **verdure gustose**, il tutto cotto insieme con una selezione di **spezie e aromi** che fanno risaltare i sapori. L'**arroz con pollo** è la risposta caliente al **pollo al curry**! E noi, oggi, con la **nostra ricetta facilitata dal video e dal passo passo fotografico**, te lo portiamo in casa!

Porta un po' di **Spagna sulla tavola**, ecco alcune

ricette che potrebbero piacerti:

[Paella di frutti di mare](#)

[Costolette di maiale alla madrilenas](#)

[Peperoni ripieni spagnoli](#)

[Gazpacho classico](#)

[Sangria](#)

[Sangria bianca](#)

INGREDIENTI PER FARE L'ARROZ CON

POLLO

ACQUA 700 ml

POLLO 500 gr

RISO 300 gr

POMODORI PELATI IN SCATOLA 250 gr

PISELLI 150 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Peso sgusciato, anche surgelati - 2 cucchiari

da tavola

CIPOLLE 2

SPICCHIO DI AGLIO 2

DADO PER BRODO DI MANZO ½

SALE 1 cucchiaino da tè

ZAFFERANO 1 bustina

PEPERONCINO IN POLVERE

COME FARE L'ARROZ CON POLLO

1 Lava e sbuccia la cipolla, tagliala a fettine, tritala grossolanamente e metti da parte.

Scegli un tegame antiaderente, capiente che possa contenere il piatto finito, aggiungi l'olio, accendi il fuoco e scalda l'olio, con la fiamma allegra fai rosolare i pezzi di pollo, girandoli frequentemente in modo che ogni superficie venga dorata. Procedi per qualche minuto e man mano che il pollo è pronto togliilo e mettilo da parte.





2 Nello stesso olio in cui hai rosolato il pollo, aggiungi gli spicchi di aglio sbucciati, la cipolla tritata e fai stufare per qualche minuto, non farli rosolare ma solo ammorbidire. Aggiungi il riso e mescolalo con un cucchiaio di legno per farlo insaporire, dopo qualche minuto aggiungi l'acqua calda.





- 3 Aggiungi il dado di carne, una bustina di zafferano e di seguito i pomodori pelati. Aggiusta di sale e fai cuocere, mescolando, fino a portare a ebollizione.





- 4 Una volta che il riso bolle, aggiungi sopra i pezzi di pollo, copri il tegame con il coperchio e fai cuocere a fuoco basso per circa 30 minuti, o comunque, fino a quando il pollo non diventa tenero.



- 5 Ora aggiungi i piselli e il peperoncino, copri di nuovo il tegame e fai cuocere per altri 5

minuti. Quando l'arroz con pollo sarà cotto, servi ancora caldo.

