

ZUPPE E MINESTRE

# Guiso chacacero

di: *Cookaround*

LUOGO: *Sud America / Argentina*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

- 1 polletto giovane
- 1 limone
- sale
- peperoncino e origano
- 100 g di strutto
- 1 salsiccia
- 1 cipolla
- prezzemolo
- 300 g di pomodori maturi
- pepe e cumino
- brodo
- 300 g di spaghetti

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete il pollo a marinare in: limone, sale, origano e peperoncino.

Raccogliete in una casseruola lo strutto, la polpa della salsiccia, la cipolla e il prezzemolo tritato, la polpa dei pomodori a pezzetti, sale e pepe, un cucchiaino di semi di cumino e due bicchieri di brodo. Far cuocere piano per 1/2 ora, poi aggiungete il pollo a pezzi e cuocete ancora per 30 minuti.

Trascorso questo tempo, aggiungete la pasta spezzata e tanta acqua a coprire. Quando la pasta sarà cotta, trasferite il "guiso" in una larga fondina e portatelo in tavola.

## NOTE