

ZUPPE E MINESTRE

Minestrone di pollo e verdure

LUOGO: *Africa / Tunisia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *70 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 300 gr

PORRI 2

CAVOLO VERZA 1

CAROTE 2

PATATE 2

SEDANO 1 costa

CIPOLLE 1

BURRO 50 gr

SALSA DI POMODORO PRONTA 2

cucchiari da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREPARAZIONE

1 Pulite e lavate tutte le verdure e tagliatele a dadini. Lavate la verza e tagliatela a listarelle.

Tagliate il petto di pollo a dadini.

In una casseruola rosolate il petto di pollo in olio e burro a fuoco vivace per circa 5 minuti.



2 Aggiungete la salsa di pomodoro, le verdure e il prezzemolo tritato, coprite e lasciate stufare per altri 5 minuti a fiamma dolce.



3 Ricoprite il tutto con l'acqua a filo delle verdure, insaporite con il sale e lasciate cuocere

per un'ora fino a completa cottura del pollo.



- 4 Servite il minestrone ben caldo con una spolverata di prezzemolo tritato e una macinata di pepe a mulinello.