

SECONDI PIATTI

## Pollo all'aglio e zenzero

---

LUOGO: *Africa / Madagascar*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *40 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

---



### INGREDIENTI

PETTO DI POLLO tagliati a metà - 4  
ZENZERO fresco e grattugiato - 5 cm  
SPICCHIO DI AGLIO schiacciati - 6  
SALE  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

### PREPARAZIONE

**1** In una piccola ciotola, miscelate lo zenzero, l'aglio e il sale.



2 Spennellate con l'olio aromatizzato i pezzi di pollo.



- 3 Scaldate l'olio in una padella ampia, metteteci il pollo condito e cuocete dolcemente, a fuoco basso per circa 40 minuti, girandoli di tanto in tanto fino a cottura ultimata.



- 4 Servite il piatto caldo.