

SECONDI PIATTI

Pollo alla messicana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

POLLO grande - 1
MELANZANE grande - 1
MAIS GIALLO DOLCE (in scatola) - 150 gr
PEPERONI 2
CIPOLLE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
CUORE DIBRODO DI MANZO 1

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola sufficientemente ampia da poter accogliere il pollo e tutte le verdure, fate scaldare l'olio extravergine d'oliva dove farete appassire la cipolla affettata finemente. Una volta ammorbidita la cipolla unite alla casseruola anche la melanzana tagliata a dadotti e i peperoni privati dei semi e dei filamenti e tagliati a pezzettoni. Lasciate che le verdure si rosolino per bene, quindi unite anche il pollo tagliato in pezzi e rosolate il tutto in modo uniforme. Insaporite, a questo punto, la preparazione con una

vaschetta di Cuore di Brodo Manzo Knorr e irrorate il tutto con una tazza d'acqua.

Lasciate stufare a fuoco medio. Quasi al termine della cottura del pollo unite anche il mais e terminate la cottura. Servite immediatamente il pollo alla messicana ben caldo.