

SECONDI PIATTI

Pollo Waldorf

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 6
UVETTA 3 cucchiaini da tavola
SUCCO DI MELA IN BOTTIGLIA senza
zucchero - 500 ml
ZENZERO MACINATO ½ cucchiaini da tè
AMIDO DI MAIS 1 cucchiaino da tavola
MELE rossa, a pezzetti - 1
SEDANO affettati - 2 coste
CIPOLLOTTI verdi, affettati - 1 cucchiaino da
tavola
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Mettete il pollo, il succo di mela e di limone, il sale ed il pepe in una padella antiaderente,

scaldate il tutto fino a quando si raggiunga il bollore



- 2** Coprite e lasciate sobbollire per 20 minuti o fino a quando il pollo risulti tenero e ben cotto. A cottura ultimata, rimuovete il pollo dalla padella.



- 3** Miscelate il succo di mela rimanente con l'amido di mais, mescolando costantemente ed aggiungete gli ingredienti rimanenti.



4 Trasferite il pollo su di un piatto da portata e nappatelo con la salsa.