

SECONDI PIATTI

Riso con pollo

LUOGO: [Centro America / Panama](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il riso con pollo è una ricetta molto comune nel centro america, presente con mille variazioni. Questa ricetta è molto semplice, il profumo dello zafferano le da quel qualcosa in più. davvero molto buona!

INGREDIENTI

POLLO tagliato in pezzi - 1,2 kg
RISO 1,5 tazze
CIPOLLE 2
SPICCHIO DI AGLIO o meno - 3
POMODORI a pezzettini - 1
ACQUA 3 tazze
ZAFFERANO o bijol - 1 bustina
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Soffriggete le cipolle tritate insieme all'aglio in poco olio, aromatizzate con del pepe. Aggiungete il pomodoro e lasciate stufare fino a che le verdure risulteranno morbide.



2 Aggiungete l'acqua, lo zafferano/bijol, il pollo e il riso sciacquato.





3 Coprite e cuocete a fuoco basso fino a cottura ultimata, mescolate una o due volte durante la cottura.

Ci impiegherà circa 50 minuti, assicuratevi che il pollo ed il riso siano cotti.