

SECONDI PIATTI

Arroz con pollo

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



L'arroz con pollo è un piatto che incarna la tradizione, i sapori accoglienti, e l'essenza stessa della cucina spagnola e latinoamericana. Se non hai mai assaggiato questa deliziosa ricetta, preparati a un'esperienza culinaria straordinaria! Immagina un mix perfetto di tenero pollo, riso aromatico e una combinazione di verdure gustose, il tutto cotto insieme con una selezione di spezie e aromi che fanno risaltare i sapori. L'arroz con pollo è la risposta caliente al pollo al curry! E noi, oggi, con la nostra ricetta facilitata dal video e dal passo passo fotografico, te lo portiamo in casa!

Porta un po' di Spagna sulla tavola, ecco alcune

ricette che potrebbero piacerti:

Paella di frutti di mare

Costolette di maiale alla madrilena

Peperoni ripieni spagnoli

Gazpacho classico

Sangria

Sangria bianca

INGREDIENTI

ACQUA 700 ml

POLLO 500 gr

RISO $300\,\mathrm{gr}$

POMODORI PELATI IN SCATOLA 250 gr

PISELLI 150 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Peso sgusciato, anche surgelati - 2 cucchiai

da tavola

CIPOLLE 2

SPICCHIO DI AGLIO 2

DADO PER BRODO DI MANZO ½

SALE 1 cucchiaio da tè

ZAFFERANO 1 bustina

PEPERONCINO IN POLVERE

PREPARAZIONE

Lava e sbuccia la cipolla, tagliala a fettine e poi tritala grossolanamente, poi metti da parte.

Scegli un tegame antiaderente, capiente che possa contenere il piatto finito, aggiungi l'olio, accendi il fuoco e scalda l'olio, con la fiamma allegra fai rosolare i pezzi di pollo, girandoli frequentemente in modo che ogni superficie venga dorata. Procedi per qualche minuto e man mano che il pollo è pronto toglilo e mettilo da parte.









Nello stesso olio in cui hai rosolato il pollo, aggiungi gli spicchi di aglio sbucciati, la cipolla tritata e fai stufare per qualche minuto, non farli rosolare ma solo ammorbidire. Aggiungi il riso e mescolalo con un cucchiaio di legno per farlo insaporire, dopo qualche minuto aggiungi l'acqua calda.









Aggiungi il dado di carne, una bustina di zafferano e di seguito i pomodori pelati. Aggiusta di sale e fai cuocere, mescolando, fino a portare a ebollizione.









4 Una volta che il riso bolle, aggiungi sopra i pezzi di pollo, copri il tegame con il coperchio e fai cuocere a fuoco basso per circa 30 minuti, o comunque, fino a quando il pollo non diventa tenero.





minuti. Quando l'arroz con pollo sarà cotto, servi ancora caldo.



