

ZUPPE E MINESTRE

# Chorba con pollo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Tunisia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Se siete amanti delle ricette internazionali, di quelle che sono perfette per una cena magari autunnale, quando i primi freddi cominciano a farsi sentire, il chorba di pollo è proprio ciò che fa per voi. Una ricetta facile e veloce che di certo vi piacerà per quant'è buona e semplice! Provatela perché l'abbinamento con i ceci è davvero interessante e particolare.

## INGREDIENTI

POLLO a pezzi - 300 gr  
CECI 150 gr  
PASTA tipo rtsoni - 50 gr  
CONCENTRATO DI POMODORO 2  
cucchiaini da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
CORIANDOLO 1 cucchiaino da tè  
PEPERONCINO IN POLVERE 1 cucchiaino  
da tè  
CIPOLLE ½  
ACQUA 1,5 l  
SEDANO ½ coste

# PREPARAZIONE

**1** In una casseruola abbastanza capiente fate scaldare dell'olio e fatevi rosolare la cipolla tritata.

Unite, quindi, il pollo a pezzi e fate rosolare anch'esso fino a che cambia colore.

Non appena il pollo sarà ben rosolato, aggiungete il concentrato di pomodoro e diluite il tutto con 1/2 l d'acqua.



- 2 Lasciate insaporire il tutto per qualche minuto, quindi unite l'aglio tritato molto finemente.



- 3 Unite anche il sedano a pezzetti e i ceci prelessati.





4 Aromatizzate, infine, con il peperoncino ed il coriandolo e ricoprite il preparato con il litro d'acqua rimanente.







- 5 Quando il pollo raggiungerà la cottura ottimale, unite alla zuppa anche la pastina e portate quest'ultima a cottura.

