

SECONDI PIATTI

# Couscous con pollo, patate e zenzero

di: *Lella'81*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *2 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

2 fettine di petto di pollo  
2 patate lesse  
1 pezzetto di zenzero  
del brodo vegetale  
2 cucchiari di passata di pomodoro oppure polpa o pelati schiacciati  
150 g di couscous  
sale  
paprika piccante.

## PREPARAZIONE

**1** Iniziamo con la preparazione: ho tagliato il petto di pollo a pezzetti non troppo grandi.



2 Li ho messi a cuocere senza aggiungere niente in una padella antiaderente.



3 Ho tagliato anche lo zenzero.



4 Appena il petto di pollo ha preso colore ho messo in pentola anche le patate lesse tagliate a cubetti e lo zenzero.



5 Ho aggiunto il pomodoro e poco sale.



6 Un mestolo di brodo.



7 Ho portato a cottura.



8 Nel frattempo ho preparato il couscous come indicato sulla confezione, poi l'ho sgranato con una forchetta, messo in pentola insieme al condimento, in più un cucchiaio di olio extravergine d'oliva e ho mescolato il tutto.



9 Dopo aver impiattato ho spolverato con un pizzico di paprika.