

PRIMI PIATTI

Pasta con il pollo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Tunisia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



INGREDIENTI

POLLO ½

DITALI 400 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 2

cucchiari da tavola

SALSA HARISSA 1 cucchiaino da tavola

ACQUA ½ l

ALLORO 2 foglie

PEPERONCINO IN POLVERE 1 cucchiaino

da tè

TEBEL 1 cucchiaino da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 In una casseruola piuttosto capiente, fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva, quindi fatevi rosolare il pollo tagliato in quarti.

Quando il pollo risulterà ben rosolato da tutti i lati, insaporitelo con il concentrato di pomodoro e con l'harissa. Unite un bicchiere d'acqua per diluire il concentrato e l'harissa nella casseruola.





- 2 Quando il pollo si sarà insaporito per bene, unite alla casseruola due foglie di alloro, il peperoncino in polvere ed il tebel; unite, a questo punto un'altro bicchiere d'acqua per consentire la cottura del pollo; regolate di sale.





3 Nel frattempo mettete sul fuoco una pentola d'acqua salata dove lesserete la pasta.

Raggiunto il giusto grado di cottura del pollo, prelevatene i pezzi dalla casseruola e condite la pasta lessata nel sugo rimasto nella casseruola.



4 Servite la pasta condita insieme ai pezzi di pollo.