

SECONDI PIATTI

Pollo all'aglio e zenzero

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Madagascar*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO tagliati a metà - 4

ZENZERO fresco e grattugiato - 5 cm

SPICCHIO DI AGLIO schiacciati - 6

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 In una piccola ciotola, miscelate lo zenzero, l'aglio e il sale.



2 Spennellate con l'olio aromatizzato i pezzi di pollo.



- 3 Scaldate l'olio in una padella ampia, metteteci il pollo condito e cuocete dolcemente, a fuoco basso per circa 40 minuti, girandoli di tanto in tanto fino a cottura ultimata.



- 4 Servite il piatto caldo.