

SECONDI PIATTI

Pollo con riso

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Grecia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **75 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

POLLO 1

RISO 1 tazza

POMODORI maturi - 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½
tazze

BURRO ½ tazze

SALE

PEPE NERO

Se avete da poco fatto un viaggio in Grecia, vi sarà capitato di mangiare il pollo con riso, perché lì è un grande classico. La ricetta è di semplice realizzazione e di certo vi piacerà, e sarà anche di gradimento per i vostri ospiti che apprezzeranno di certo. Un piatto unico, sfizioso e diverso dal solito, di quelli che richiedono poco tempo ai fornelli ma che fanno avere grandi consensi a tavola. Provate questa versione e vedrete che bontà! Se amate la carne bianca, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta del [pollo arrosto](#), favoloso!

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta del pollo con riso, pulite, lavate e tagliate il pollo in quarti.

Salatelo, pepatelo e frizionatelo sia all'interno che all'esterno con il burro, quindi trasferitelo in una teglia da forno.



2 Pulite e tritate i pomodori togliendo i semi; uniteli al pollo nella teglia aggiungendo l'olio extravergine d'oliva e 3 tazze d'acqua.



3 Fate cuocere il pollo in forno a 180°C per 45 minuti girandolo ogni tanto.

A questo punto, riprendete la teglia ed aggiungetevi una tazza d'acqua ed il riso; regolate di sale e pepe e mescolate bene.



4 Proseguite la cottura per altri 15-20 minuti in forno.

CONSIGLIO