

SECONDI PIATTI

# Riso con pollo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Centro America / Panama*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *50 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Il riso con pollo è una ricetta molto comune nel centro america, presente con mille variazioni. Questa ricetta è molto semplice, il profumo dello zafferano le da quel qualcosa in più. davvero molto buona!

## INGREDIENTI

POLLO tagliato in pezzi - 1,2 kg  
RISO 1,5 tazze  
CIPOLLE 2  
SPICCHIO DI AGLIO o meno - 3  
POMODORI a pezzettini - 1  
ACQUA 3 tazze  
ZAFFERANO o bijol - 1 bustina  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Soffriggete le cipolle tritate insieme all'aglio in poco olio, aromatizzate con del pepe.

Aggiungete il pomodoro e lasciate stufare fino a che le verdure risulteranno morbide.



**2** Aggiungete l'acqua, lo zafferano/bijol, il pollo e il riso sciacquato.





**3** Coprite e cuocete a fuoco basso fino a cottura ultimata, mescolate una o due volte durante la cottura.

Ci impiegherà circa 50 minuti, assicuratevi che il pollo ed il riso siano cotti.