

SECONDI PIATTI

Spezzatino di pollo con verdure

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 petti di pollo
100 g di minestrone
2 pomodori
1 cucchiaio di fagioli cannellini lessi
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
3 cucchiari di olio
1 ciuffo di prezzemolo tritato
un poco di curry
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tritare finemente la carota, il sedano e la cipolla.

In una padella mettete l'olio con il trito appena preparato e fate soffriggere, aggiungete 1 mestolo di minestrone, i pomodori tagliati a dadini, i fagioli, il prezzemolo, il curry, sale e pepe mescolare bene e lasciate restringere a fuoco vivace.

Tagliare a dadi il petto di pollo e aggiungetelo al composto con 1 mestolo del brodo del minestrone e fate cuocere per 15 minuti circa.

Servire caldo.

