

SECONDI PIATTI

Picana de Pollo - Stufato di pollo

LUOGO: Sud America / Bolivia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 120 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La **Picana de Pollo** è un gustoso piatto ricco e colorato che viene preparato spesso nei paesi del Sud America, in particolare in Bolivia dove addirittura viene consumato a Natale. Ci sono molte versioni, ma forse la più famosa è proprio questa che prevede l'utilizzo del mais, che ben si presta ad essere miscelato assieme agli altri ingredienti! Provate questa ricetta dal risultato eccezionale e se vi piacciono gli stufati provate anche lo [spezzatino contadino](#): un gusto particolare!

INGREDIENTI

POLLO tagliato in 8 pezzi - 1
VINO BIANCO 2 bicchieri
PISELLI ½ tazze
ALLORO 1 foglia
CIPOLLE affettata finemente - 1 tazza
POMODORI sbucciati e sminuzzati, - 1 tazza
CAROTE 3
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
TIMO 2 rametti
SEDANO 1 costa
PREZZEMOLO 1 mazzetto
PEPE NERO IN GRANI 3
SALE
BRODO DI CARNE oppure acqua - 2 tazze
PATATE 8
PANNOCCHIA DI MAIS 1
UVETTA ½ tazze

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare la **Picana de Pollo** mettete tutti gli ingredienti in una grossa casseruola, eccetto le patate. Miscelate bene.





2 Aggiungete le patate così che risultino sopra gli altri ingredienti.



- 3** Cuocete a fuoco basso per 2 ore, aggiungendo dell'acqua qualora servisse.
In ogni piatto fondo, servite un pezzo di pollo, patate e mais con brodo.

CONSIGLIO

Potrei utilizzare anche i comuni chicchi di mais?

Sì vanno bene anche quelli.

Me ne è avanzata una porzione, posso consumarla domani?

Certo, mettila in frigorifero in un contenitore ermetico, e puoi lasciarla per 24 ore lì.