

Pollo Guisado



Descrizione

La ricetta del Pollo Guisado è uno stufato di pollo proveniente dalla Repubblica Dominicana. Ricco di sapori vibranti e ingredienti freschi, è perfetto per le cene in famiglia o tra amici. Con pezzi succulenti di pollo, peperoni colorati, zucchini e una miscela di spezie avvolgente, il Pollo Guisado è una vera festa per il palato. Segui passo dopo passo questa ricetta semplice. Non perdere l'occasione di intraprendere un viaggio culinario tra tradizione e gusto contemporaneo!

Informazioni

PREPARAZIONE: 10 min

DIFFICOLTÀ: 2

COTTURA: 40 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

1 **pollo a pezzi**
1 **cipolla tritata**
3 spicchi d'**aglio tritati**
1 **peperone verde**
1 **peperone rosso**
1 **zucchina**
400g di **pomodori pelati**

1 tazza di **brodo di carne**
200 g di **pisellini**
1 cucchiaino di **concentrato di pomodoro**
1 cucchiaino di **origano**
1 cucchiaino di **cumino**
Prezzemolo fresco q.b.
Olio, sale e pepe

Preparazione

- 1) In una grande pentola, riscalda l'olio d'oliva a fuoco medio.
- 2) Aggiungi la cipolla e l'aglio e soffriggi fino a quando diventano dorati.
- 3) Aggiungi i pezzi di pollo nella pentola e rosolali su tutti i lati finché sono dorati uniformemente.
- 4) Incorpora i peperoni tagliati a strisce e le zucchini a dadini nella pentola e cuoci per alcuni minuti fino a quando iniziano a ammorbidirsi.
- 5) Versa i pomodori pelati schiacciati sulla carne e aggiungi il brodo di pollo. Mescola bene.
- 6) Aggiungi i piselli, il concentrato di pomodoro, l'origano, il cumino, il sale e il pepe.
- 7) Mescola nuovamente per distribuire bene gli ingredienti.
- 8) Copri la pentola con un coperchio e abbassa la fiamma.
- 9) Lascia cuocere a fuoco lento per circa 30-40 minuti, o fino a quando il pollo è cotto e tenero.
- 10) Assaggia e aggiusta il condimento secondo i tuoi gusti personali.
- 11) Servi il Pollo Guisado caldo, guarnito con prezzemolo fresco tritato.