

CHILI DI POLLO



Categoria: Piatti di pesce e carne

Creato il 2022-01-26

Qualificata da Supercook CL
Suggerito da Kitchen Center Chile

Tempo di preparazione:
24:43 Minuti

Adatto per macchina:

- Supercook SC350
- Supercook SC400

ELENCO INGREDIENTI PER 8 PORZIONI

150 grammi	Parmigiano in pezzi 2x2
80 grammi	Pangrattato (o 5 fette di pane senza croste)
1 1/2	Latte evaporato
1,2 Chilo	Petto di pollo tagliato a pezzi (6x4 cm) o filetti di pollo
1	Cipolla tagliata a spicchi
1/2	Cipolla tagliata in due
1	Carota sbucciata e tritata
1	Dado di brodo di pollo diluito in poca acqua
2 spicchio	aglio
40 Millilitro/ millilitri	olio d'oliva
3 cucchiaino/ cucchiaini	Pasta di peperoncino giallo (o a piacere)
1 cucchiaino/ cucchiaini	curcuma
5	Uova sode affettate (per la decorazione)
100 grammi	Olive nere per decorare
	sale e pepe qb

PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

Per vedere la ricetta completa, si prega di accedere al tuo [profilo utente](#).

STRUMENTO

