

ZUPPA 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:
20:50 Minuti

Adatto per macchina:

- Supercook SC350
- Supercook SC400

ELENCO INGREDIENTI PER 6 PORZIONI

100 grammi	Formaggio Parmigiano tagliato a pezzi di 3 cm
90 grammi	pane bianco
150 grammi	Cipolla tagliata a metà
1	Carota tagliata in sei
1	Peperone rosso tagliato in 4 e privato dei semi
2	Pomodori tritati
50 Millilitro/ millilitri	olio
800 grammi	filetto di pollo
150 Millilitro/ millilitri	Vino bianco
500 Millilitro/ millilitri	brodo di pollo
1 pizzico	noce moscata q.b.
200 Millilitro/ millilitri	panna fresca
1 tappo/ tappi	Ciuffi di erba cipollina

PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

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