

Coscette di pollo in umido con pomodoro e piselli

Per bambini da 1 a 3 anni

Secondo

🕒 pronto in: *35 min*
🕒 tempo cottura: *16-17 min*
difficoltà: 🍴🍴🍴

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

4 fusi di pollo
2 ecodosi d'acqua
1 cipollotto
200 g di piselli sgranati surgelati o freschi
400 g di polpa pronta in scatola
1 ciuffo di basilico
6 cucchiaini di olio extravergine di oliva
Sale



PREPARAZIONE

- › Spuntate, lavate e affettate il cipollotto. Lavate il basilico. Scaldate l'olio nella pentola a pressione e rosolatevi i fusi di pollo per 3 o 4 minuti rigirandoli spesso. Unite 2 ecodosi di acqua, il cipollotto, i piselli, la polpa di pomodoro e le foglie di basilico, salate e mescolate bene.
- › Chiudete il coperchio e mettete la pentola su un fuoco di media dimensione a fiamma alta. Dal sibilo dimezzate la potenza della fonte di calore e, se avete usato una pentola a 1 pressione, cuocete per 9 minuti. Con la pentola a 2 pressioni impostate la valvola sulla posizione 2 e cuocete per 8 minuti. Togliete dal fuoco, lasciate sfiatare e aprite il coperchio. Regolate di sale, mescolate e servite.

CONSERVAZIONE

Possibilità di conservare in frigorifero : **sì**
Possibilità di conservare in freezer : **sì**

Ricetta realizzata da



Tempo cottura / Ecodosi

Pentola 1 pressione
Tempo cottura : **9 minuti**
Ecodosi : **2**

Pentola 2 pressioni
Tempo cottura : **8 minuti**
Ecodosi : **2**
Posizione: **2**



1 Ecodose = 250ml