

Arroz con pollo



Difficoltà: **Media**

Preparazione: **1 ora e 20 min.**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 [busto di pollo aromatizzato Avimecc](#) arrosto
- 2 cucchiaini di aglio tritato
- 2 cipollotti tagliati a rondelle
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 5 tazze di brodo vegetale
- 1 peperoncino tritato
- 300 g di riso
- 2 uova sode
- 3 carote cotte al vapore e tagliate a cubetti
- 3 cucchiaini di mais
- 1 tazza di piselli cotti al vapore (facoltativo)
- 2 cucchiaini di uva passa (facoltativo)

- sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Soffriggere aglio e cipolla con 3 cucchiaini di olio extravergine in una casseruola.

Aggiungere il riso, far insaporire e coprire con il brodo vegetale.

Coprire la pentola con un coperchio e lasciar cuocere.

Eliminare la pelle dal [pollo](#) e spezzettarlo con le mani, trasferendolo in un recipiente capiente.

In una padella con un cucchiaino di olio far saltare brevemente il pollo, il peperoncino, il mais con le carote, i piselli, l'uva passa e il riso scolato.

Far insaporire per bene e aggiungere un pizzico di curcuma.

Servire con le uova sode tagliate a rondelle.