Minestrone di pollo e verdure

Difficoltà: **Bassa**
Preparazione: **1 ora e 25 min.**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 400 g di petto di pollo Avimecc
- 2 porri
- 1 cavolo verza
- 3 carote
- 1 sedano
- 3 patate
- 2 pomodori
- 1 cipolla
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 4 cucchiai di olio extra vergine di oliva
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Pulire e lavare con cura tutte le verdure, successivamente tagliarle a dadini. Tagliare il petto di pollo AVIMECC a dadini e rosolare il tutto in una casseruola con olio e burro a fuoco vivace per circa 5 minuti.

Al contenuto di pollo aggiungere il pomodoro tagliato a dadini, le verdure e il prezzemolo tritato. Coprite e lasciate stufare per 10 minuti a fiamma leggera.

Ricoprite il tutto con acqua a filo delle verdure, insaporite con il sale e lasciate cuocere per 60 minuti fino alla completa cottura del pollo.

Servire il minestrone di pollo e verdure ben caldo, con una spolverata di prezzemolo, una macinata di pepe nero e un filo di olio extra vergine di oliva