

Paella pollo e verdure



Difficoltà: **Media**

Preparazione: **40 min.**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 [pollo](#) arrosto o se preferite lesso
- 2 cucchiaini di aglio tritato
- 2 cipollotti tagliati a rondelle
- 3 cucchiaini di olio
- 5 tazze di brodo vegetale (o di pollo se lesso)
- 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

PREPARAZIONE:

Soffriggere aglio e cipolla con 3 cucchiaini di olio in una casseruola. Aggiungere il riso, far insaporire e coprire con il brodo. Coprire e cuocere.

Eliminare la pelle dal [pollo](#) e spezzettare 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 e il riso scolato.

Far insaporire per bene, aggiungere un pizzico di curcuma per dare colore.

Servire con le uova sode tagliate a rondelle.