

Pollo e zucca, non solo ad Halloween



Difficoltà: **Bassa**

Preparazione: **40 min.**

INGREDIENTI PER 8 PERSONE:

- 1 kg di [petto di pollo](#)
- 1 porro grande intero
- 700 grammi di polpa di zucca
- qualche foglia di basilico
- 1 spolverata di noce moscata
- sale e pepe quanto basta
- 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE:

Vi è rimasta ancora della buona zucca dopo Halloween? E' un

ottimo ingrediente da abbinare al pollo. Tagliete la zucca a fettine e cucinatela nel forno preriscaldato a 200° gradi per 15 minuti. Eliminate le parti sciupate del porro per tagliarlo facilmente a rondelle sottili sottili da far poi rosolare a fuoco moderato aggiungendo, in cottura, qualche cucchiaino di olio extravergine di oliva.

Aggiungere a questo punto il [petto di pollo](#) che nel frattempo sarà stato ridotto a bocconcini. Occorre mescolare bene per far insaporire i vari ingredienti presenti nella padella. Per farlo portare la cottura ad alta temperatura.

Dopo 5 minuti è il momento per aggiungere la zucca e regolare di sale e pepe. Occorrerà adesso coprire con un coperchio e abbassare il fuoco per completare la cottura per altri cinque minuti. Aggiungere infine la noce moscata, il basilico spezzettato ed è già tutto pronto da servire caldo caldo in tavola.

E' possibile anche frullare la zucca oppure servirla a pezzettini con il pollo già rosolato e mantecato con il porro.