



## GASTRONOMIA DEL PERÚ

### RISO CON POLLO

#### **Ingredienti :**

- 2 petti di pollo disossati e spellati
- 2 spicchi d' aglio
- 1 cipolla tritata finemente
- ½ tazza d ' olio di oliva o di olio vegetale
- 3 tazze di riso (non istantaneo)
- 5 tazze di brodo di pollo
- 1 tazza di coriandolo e
- 1 tazza d' acqua il tutto tritato (scolare l'acqua dopo aver tritato il coriandolo)
- ½ tazza di vino bianco
- 200 gr. di piselli cotti
- 5 peperoncini gialli peruviani : metà frullati e metà tagliati a strisce
- 1 peperone rosso a strisce
- cumino, sale e pepe a piacere



#### **Preparazione :**

Saltare i petti di pollo salati e pepati con un po' di cumino in olio fino a che prendano colore, cuocerli completamente, quindi rimuoverli dal fuoco.

Nello steso olio cuocere l'aglio e la cipolla fino che diventino teneri.

Unire il pollo all' aglio e alla cipolla, al peperoncino giallo frullato ed a ½ tazza di vino bianco.

Aggiungere il coriandolo ed il brodo e portare ad ebollizione.

A questo punto aggiungere il riso e cuocere il tutto a fuoco medio fino a quando tutto il liquido sia assorbito.

Aggiungere i piselli e continuare a far bollire a fuoco basso fino a quando il riso sarà cotto. Servire il riso e decorare con il pollo, strisce di peperoni rossi e coriandolo.