



CUCINA CON NOI!

Contorno Semplice con pollo in salsa agrodolce, sesamo e riso rosso

Il pollo in salsa agrodolce accompagnato da verdure e riso rosso è un piatto unico perfetto per la pausa pranzo. Ideale per un menù attento al benessere, senza rinunciare al gusto!

INGREDIENTI

2 buste di Contorno Semplice Orogel

400 g di petto di pollo

200 g di riso rosso

una cipolla

1 cucchiaio di salsa di soia

1 cucchiaio di sesamo

50 g di salsa agrodolce

10 nocciole

timo

olio evo



20



2



Facile



Secondi Piatti



Microonde

Preparazione

1

Ungere un wok con olio. Tagliare e dorare una cipolla nel wok.

2

Cuocere il Contorno Semplice al microonde e poi aggiungerlo al wok con un cucchiaio di salsa di soia e un cucchiaino di sesamo. Insaporire a fuoco vivo per 5 minuti.

3

Tagliare a fettine sottili il pollo e unire al wok insieme a un cucchiaio di salsa agrodolce. Mescolare bene e amalgamare.

4

Cuocere il riso rosso e scolare bene.

5

In una ciotola servire il riso con le verdure e il pollo. Guarnire con nocciole tritate grossolanamente, timo fresco e la salsa agrodolce.



