

## STUFATO DI POLLO CON PERE (TAJINE AU POULET)

Categoria: Carne

Data: 15.12.2016

---

### Ingredienti per 4 Portionen al 100% (quantità netta)

0,6 kg	Coscia di pollo
0,5 dl	Olio d'arachidi
0,2 l	Brodo di verdura
0,1 g	Zafferano macinato
20 g	Pomodori secchi
10 g	Coriandolo fresco
60 g	Cipolle
10 g	Zenzero
20 g	Pinoli
0,5 pz	Bastoncino di cannella
1 x	Condire (sale, pepe)
	<b>Per le pere</b>
200 g	Pere
0,04 kg	Burro
20 g	Miele

Mise en place per il pollo:

- Tagliare i pomodori secchi a strisce
- Tritare la cipolla
- Grattugiare lo zenzero
- Tostare i pinoli

Mise en place per le pere:

- Pelare e tagliare le pere a fette

Preparazione per il pollo:

- Rosolare il pollo e metterlo in una rosticceria
- Aggiungere le cipolle e lasciarle sudare
- Aggiungere lo zenzero, la cannella, lo zafferano, i pomodori e il coriandolo
- Bagnare con il brodo e cuocere in forno coperto (brasare)
- A cottura ultimata finire di gusto a aggiungere i pinoli

Preparazione per le pere:

- Far saltare le pere con il burro, aggiungere il miele, un pò d'acqua coprire e cuocere con coperchio lentamente per qualche minuto
- Unire le pere e il fondo di cottura al pollo

Osservazioni:

- Eventualmente legare con 20 g di farina