"Pollo alla protinella in una sola pentola



Fino a 30 minuti.

Semplice

Zubereitung

1. Scaldare due cucchiai di olio di pomodoro in una padella e friggere la carne e i pezzi di pomodoro fino a doratura. Togliere dalla padella.
2. Versare lo yogurt e un litro di acqua calda nella padella e condire con sale, peperoncino e origano. Portare a ebollizione, aggiungere la pasta non cotta e cuocere a fuoco medio per circa 10-12 minuti.
3. Tagliare a dadini laProtinella GOLDSTEIG e mescolarla alla pasta insieme al pollo, ai pomodori e al prezzemolo tritato a fine cottura. Continuare a cuocere a fuoco lento finché la pasta non sarà al dente.

Zutaten

Dosi per 4 persone:

- 500 g di filetti di pollo, tagliati a pezzi
- 1 vasetto di pomodori secchi tritati sott'olio, scolare e conservare l'olio
- 1/2 cucchiaino di peperoncino secco in fiocchi
- 200 g di yogurt naturale
- 1 cucchiaino di origano secco
- 400 g di pasta a scelta
- 1 confezione di palline GOLDSTEIG Protinella
- prezzemolo, pepe e sale finemente tritati

