

PAPPA AL POMODORO 2

Ingredienti per una persona:

- 2 cucchiaini di pastina tipo stelline,
- 1 vasetto di omogeneizzato di pollo,
- 1 coscia di pollo privata della pelle,
- 1 pomodoro fresco maturo,
- 1 cipolla piccola,
- 1 carota,
- 1 pezzetto di sedano,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine.

In 500 g di d'acqua aggiungere la coscia di pollo, il sedano, la cipolla piccola e una carota ben lavate. Portare ad ebollizione e cuocere per un'ora abbondante. Colare il brodo, separando la carne e le verdure. Scottare e pelare il pomodoro e sminuzzarlo direttamente nel piatto. Cuocere le stelline in 250 g di circa del brodo per circa 9 minuti. Versare un po' di brodo sul pomodoro e amalgamare il pollo e la pastina cotta non troppo scolata. Mescolare e condire con l'olio d'oliva extra-vergine.