

# Arroz con pollo

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

4 tazze riso  
1 gallina  
sale  
pepe  
farina  
8 cucchiaini olio d'oliva  
cipolle tritate finemente  
1 pezzettino aglio  
4 pomodori tagliuzzati  
zafferano  
8 tazze acqua  
1 peperone a strisce

## Preparazione

Prendete 4 tazze di riso (qualità risotto) e una gallina. Tagliate la gallina in 8 pezzi. Salare, pepare e rotolare nella farina. Fate indorare. Ritirare i pezzi di gallina dalla padella. Mettete 8 cucchiaini di olio d'oliva nella grande padella posatela su un fuoco medio. Aggiungete le cipolle, l'aglio e 4 pomodori tagliuzzati. Ora, mettete il riso nella padella e fatelo rosolare leggermente. Spolveratelo con zafferano e bagnatelo con 8 tazze d'acqua. Sul riso disponete i pezzi di gallina rosolata e 4 peperoni tagliati a strisce. Coprite e continuate la cottura a temperatura molto bassa per 18 minuti.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>