

LA MIA PAELLA CON POLLO E ZUCCHINE

Ingredienti:

riso

2 zucchine

1 petto di pollo

zafferano

olio

cipolla

sale

acqua

Procedimento:

Tagliare le zucchine e il pollo a tocchetti.

Mettere dell'olio in una padella profonda, mettere la cipolla affettata e aggiungere le zucchine e il pollo.

Far rosolare per circa 15 minuti. Aggiungere il riso (circa 2 pugni a testa), salare, aggiungere acqua fino a coprire tutto il riso e fare cuocere.

Assaggiare di tanto e, se serve, aggiungere altra acqua.

Alla fine aggiungere lo zafferano.

