

POLLO MERAVIGLIA

Ingredienti per 1 persone:

- 2 cucchiaini semolino
- 1 vasetto di omogeneizzato di pollo
- 50 g di fagiolini
- 1 pomodoro
- 1 pezzetto di sedano
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di sale

Bollire in 500 g di d'acqua e per 30 minuti circa i fagiolini, il pomodoro ed il sedano ben puliti e lavati.
Separare la verdura cotta dal brodo, togliere il sedano, la pelle e i semi del pomodoro, quindi ridurre le verdure a purea.
In 200 g di circa del brodo di verdura ben caldo, aggiungere, volendo, un pizzico di sale e poi 3 cucchiaini della purea di fagiolini e il pomodoro.
Versare a pioggia il semolino, amalgamare il pollo e condire con l'olio d'oliva extra-vergine.