

# Paella Con Pollo

Dividete in due i petti di pollo, privandoli dell'ossicino centrale. Lavorate 40 g di burro con un pizzico di sale e di pepe e con un cucchiaino circa di semi di coriandolo pestati, cospargete i petti di pollo poi sistemateli in una pirofila. Cuoceteli in forno a 200 gradi per circa 20 minuti. Nel frattempo preparate un riso pilaf: fate appassire la cipolla e l'aglio tritati nel restante burro, versate il riso, tostatelo, unendo anche il peperone a sottili listarelle, quindi bagnate con tutto il brodo bollente, in cui avrete diluito la bustina di zafferano e mescolate di tanto in tanto. Cinque minuti prima che il riso sia cotto, unite i gamberetti, i pisellini e il prezzemolo tritato. Alla fine il riso dovr? risultare ben asciutto e con i chicchi separati; servite col pollo cotto al forno.

## Ingredienti

320 G Riso  
200 G Gamberetti Freschi Sgusciati  
100 G Pisellini Surgelati  
80 G Burro  
2 Petti Di Pollo  
1 Spicchio Aglio  
1 Cipolla  
1 Peperone Rosso  
1 Bustina Zafferano  
60 Cl Brodo  
Prezzemolo  
Semi Di Coriandolo  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 30 minuti.