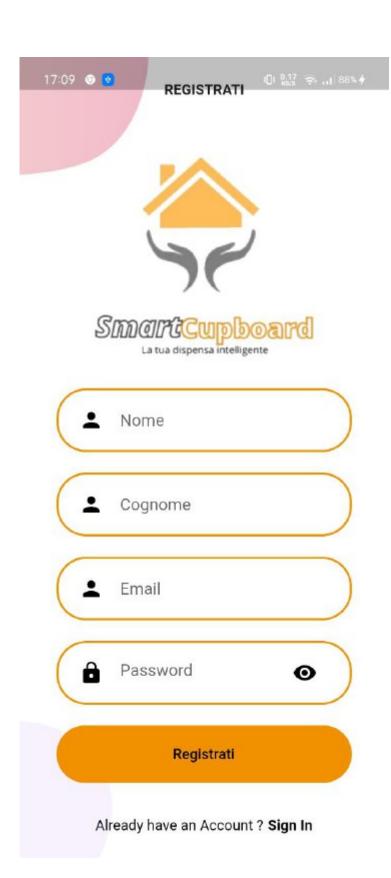
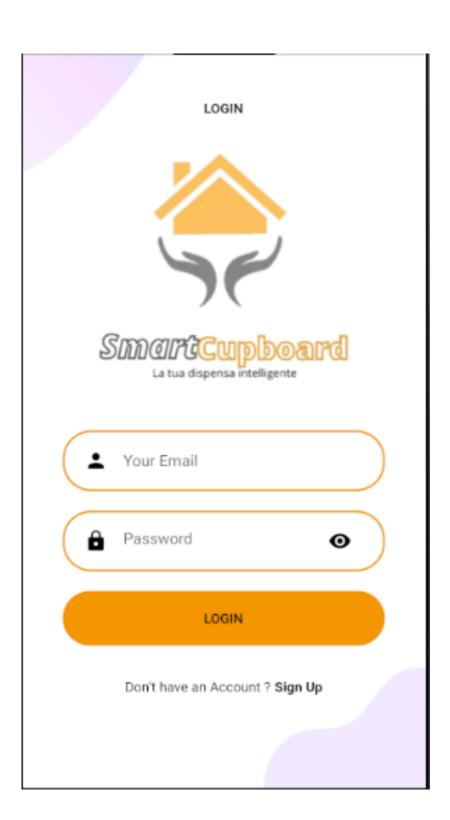
WELCOME TO SMART CUPBOARD



LOGIN

REGISTRATI







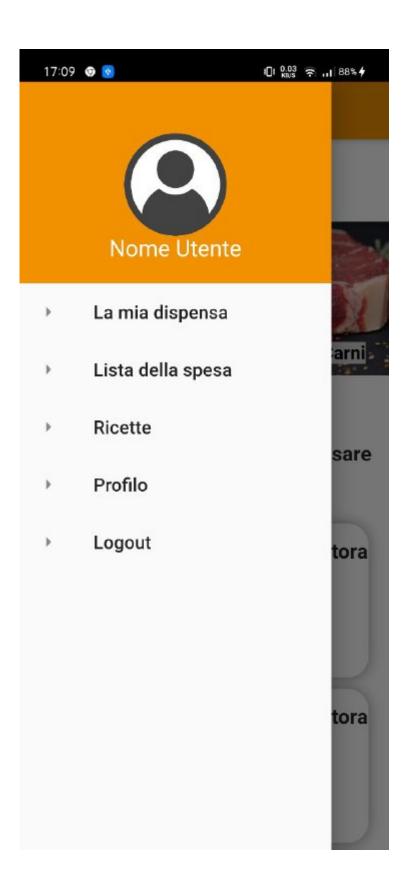
La tua dispensa

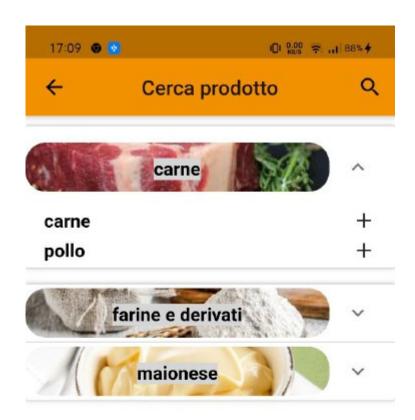


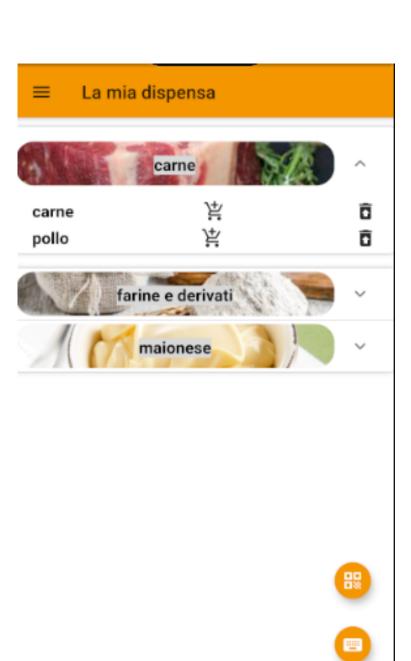


Ricette che ti potrebbero interessare















Difficoltà: media

Ingredienti

- 600gr di Pollo
- 2 Cipolle medi
- Pomodori

Preparazione

Per preparare il pollo alla cacciatora cominciate dal taglio delle verdure. Dopo aver mondato la cipolla, sbucciate anche la carota e spuntatela, infine togliete il ciuffo dal sedano e tritate il tutto fino ad ottenere dei dadini di 2-3 mm 1. Poi passate alla pulizia del pollo. Tagliatelo in pezzi separando cosce, petto e alette 2. A questo punto avete tutto quello che vi occorre, spostatevi ai fornelli. In una







