






## Ingrediente

Piept de pui - 500 de grame  
Orez - 300 de grame  
Ceapa - 1 bucata  
Chilly - 2 bucati  
Ananas - 1 bucata  
Usturoi catei - 3 bucati  
Ghimbir radacina - 1 bucata  
Vin alb - 1 pahar

 50 de minute  4 portii  Mediu

## Mod de preparare

1. Taie ananasul in sferturi fara sa indepartezi frunzele. Scobeste miezul si taie-l cubulete. Lasa coaja de ananas la scurs pe un gratar.
2. Taie pieptul de bui in cubulete mici, condimenteaza-le cu sare si piper, dupa gust, si prajeste-le in ulei incins timp de 7-10 minute pana cand se rumenesc. Scoate cubuletele de pui intr-un castron tapetat cu hartie, care sa traga uleiul in surplus.
3. Fierbe orezul si scurge-l. Curata ardeiul iute de seminte si toaca-l marunt alaturi de usturoi si ceapa. Caleste-le intr-o lingura de ulei incins timp de 5-6 minute, apoi toarna vinul alb. Lasa-le sa fiarba timp de 5 minute.
4. Adauga orezul fiert, ananasul taiat cubulete, carnea de pui si ghimbirul ras. Lasa-le sa fiarba impreuna timp de 2-3 minute. Daca il servesti ca aperitiv, umple cojile de ananas cu aceasta compozitie si serveste-le calde decorate cu menta proaspata.

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>