

Pollo e Pancetta con Tartufo e Peperoni

Tempo di preparazione:

45 minuti

Difficoltà:

Facile

Ingredienti:

- 100g pancetta
- petto di pollo
- 50g tartufo
- pepe
- peperoni
- sottilette
- burro

Utensili da cucina necessari:

- forno
- piano cottura

Istruzioni:

1. Preiscaldare il forno a 180°C (350°F).
2. Tagliare il petto di pollo a pezzetti e condire con sale e pepe.
3. In una padella capiente, cuoci la pancetta a fuoco medio fino a renderla croccante.
4. Rimuovere la pancetta dalla padella e metterla da parte.
5. Nella stessa padella, aggiungi il pollo e cuoci fino a doratura su tutti i lati.
6. Aggiungere i peperoni a fette e cuocere per altri 5 minuti.
7. Aggiungere il tartufo e cuocere per altri 2 minuti.
8. Trasferisci il composto di pollo e pepe in una teglia.
9. Ricoprire con la pancetta cotta e le sottilette.
10. Cuocere nel forno preiscaldato per 15-20 minuti, fino a quando il formaggio si sarà sciolto e spumoso.
11. Servire caldo e buon appetito!

Macro:

- Calorie totali: 450 kcal
- Carboidrati: 5 g
- Proteine: 35 g
- Grassi: 30 g

L'Intelligenza Artificiale sta ormai irrompendo in ogni settore ed in alcuni casi pò davvero servirci a risolvere problemi più o meno rilevanti.

Siete a fine giornata e tornando a casa vi ritrovate a corto di idee su cosa preparare per cena con gli ingredienti che vi ritrovate in cucina. Basta chiedere a ChefGPT e riceverete una ricetta completa con gli ingredienti che avrete indicato

■

```
{loadposition user7}
```

In pratica, dopo aver specificato quali ingredienti avete in casa, dovrete scegliere quale elettrodomestico usare per cucinare, quanto tempo volete dedicare a questa ricetta e quanto vi considerate... Canavacciuolo in cucina. Una volta completati tutti questi elementi, l'IA suggerirà una ricetta che soddisferà i vostri criteri inseriti.

Se invece sapete già cosa cucinare, ma hai bisogno di aiuto con gli ingredienti e di una guida

passo dopo passo, allora non vi resta che scegliere la modalità Base. In questa sezione scrivete quale ricetta vi interessa, per quante persone dovete cucinare e se ci sono delle esigenze alimentari da tenere in considerazione. Tenendo conto di tutti questi dettagli, ChefGPT vi mostrerà la ricetta, con gli ingredienti e le istruzioni.

E se state iniziando una dieta, o volete seguire un piano alimentare specifico, potete indicare i vostri obiettivi (calorie, proteine, ecc.) in modo che i suggerimenti rispettino le vostre esigenze. E, naturalmente, vedrete pianificati i vostri pasti durante la settimana.

Un dettaglio da tenere a mente è che il piano Chef GPT gratuito non ha accesso a tutte queste funzionalità, ma vi permette di generare fino a 5 ricette al mese.

Per la ricetta che mi ha restituito sopra, io avevo inserito i seguenti ingredienti: 100 g pancetta, petto di pollo, 50 g tartufo, pepe, peperoni, sottilette, burro. Sarà buona?

[ChefGPT](#)

{jcomments on}

{loadposition user6{loadposition user7}}

{loadposition user7}