

SECONDI PIATTI

Bocconcini di pollo agli aromi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Io adoro il pollo e mi piace farlo a pezzetti piccoli piccoli! Ecco una delle mie ricette preferite semplice e gustosa.

INGREDIENTI

500 g di petto pollo
rosmarino fresco
salvia fresca
origano
maggiorana
timo
alloro
aglio
olio
vino bianco
limone
farina
sale e pepe

PREPARAZIONE

1 Tagliare il pollo in piccoli pezzetti.

Tritare le spezie con l'aglio, fare un'emulsione con vino limone olio sale pepe e metterci il pollo e lasciare marinare per almeno 20 minuti.

Passare il pollo nella farina far rosolare nella padella (se avete il wok ancora meglio) sfumare con il vino, aggiungere le spezie tritate e croccare per bene!