

SECONDI PIATTI

Bocconcini di pollo ai carciofi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Bocconcini di pollo ai carciofi, così semplici da realizzare ma così gustosi! Se avete voglia di cucinare qualcosa di buono ma avete zero idee e non volete stare tutto il giorno in cucina, questa è la ricetta che fa proprio per voi! Facile e gustosa è proprio saporita. Fare i bocconcini di pollo ai carciofi è davvero molto semplice una ricetta perfetta per chi vuole portare a tavola un secondo di carne che contenga già in sé anche il contorno! La carne di pollo molto delicata e a volte un po' anonima, acquista molto sapore e brio con l'aggiunta dei carciofi, l'effetto finale è davvero molto gustoso. Un piatto semplice ideale anche per una cena sfiziosa!

Questi due ingredienti danno vita a un mix di sapori spettacolare!

Provate questo secondo con il pollo e se amate in modo particolare questo tipo di carne, allora ecco per voi altre ricette con il pollo.

[pollo arrosto](#)

[pollo alla cacciatora](#)

[pollo alle mandorle](#)

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 500 gr

CARCIOFI 4

VINO BIANCO 1 bicchiere

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Tagliate il petto di pollo a cubetti di circa 3 cm.

Pulite i carciofi rimuovendo le foglie esterne più dure, quindi affettateli.

In una padella con l'olio, stufate i carciofi, per 10 minuti a fiamma moderata ed insaporite

di sale.







- 2** In una padella con l'olio e uno spicchio d'aglio, stufate i carciofi, per 10 minuti a fiamma moderata ed insaporite di sale.





3 Togliete i carciofi e nella stessa padella aggiungete il pollo e lasciate cuocere il tutto a fiamma vivace per 5 minuti, affinché i bocconcini non risultino uniformemente rosolati.







- 4 Sfumate con il vino, aggiungete i carciofi e lasciate cuocere per altri 5 minuti, aggiustando di sale.





5 Servite ben caldo!



