

SECONDI PIATTI

Bocconcini di pollo al latte

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 2 petti di pollo
- 1/2 cipolla
- 30 g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale e pepe
- 1 bicchiere di latte
- 1/2 cucchiaino di concentrato di pomodoro.

PREPARAZIONE

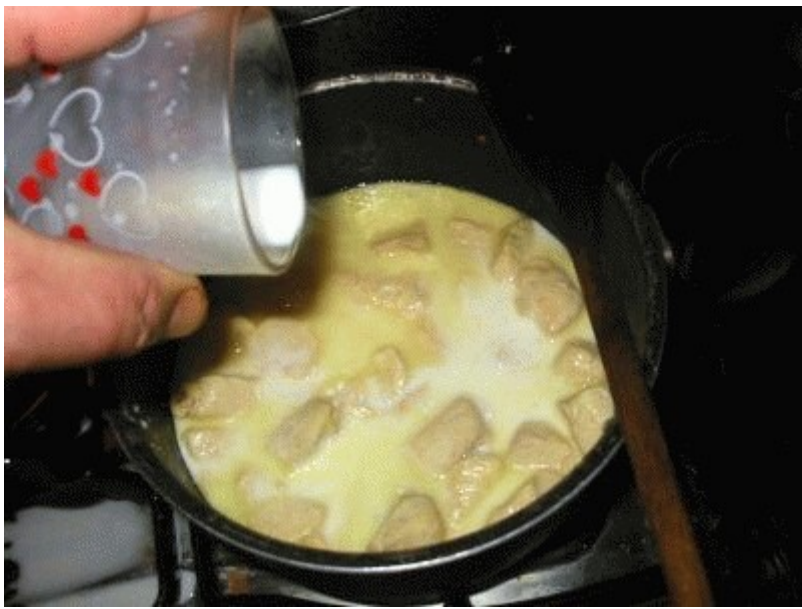
- 1 Appassite la cipolla nel burro, poi rosolate i cubetti di petto di pollo che avrete salato e pepato a parte e se sarà buono non rilascerà né acqua né grasso.



2 Sfumate il vino a fiamma viva.



3 Unite un bel bicchiere di latte e fate prender il bollore.



4 Quindi unite 1/2 cucchiaino di concentrato.



5 Iniziate a stringere la salsa e aggiustate il sughetto di sale e pepe bianco.



- 6 Dopo una decina di minuti, anche meno, il pollo sarà cotto, tiratelo fuori dalla casseruola e continuate a stringere il sugo a fiamma bassa.



- 7 Quando vi sembrerà che la densità sia corretta, dato che il latte tende sempre a far dei grumetti, date una bella passata di minipimer.



8 Unite nuovamente il pollo, fate scaldare e servite.



