

SECONDI PIATTI

Bocconcini di pollo al miele

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO A BOCCONCINI 500 gr

BURRO

FARINA

BRODO DI POLLO

MIELE 6 cucchiaini da tavola

ANETO

ERBA CIPOLLINA

Bocconcini di pollo e miele, l'autrice lo definisce un piatto veloce e gustoso. I bocconcini di petto di pollo assumono una veste mediorientale grazie all'aggiunta del miele che rende il piatto agrodolce. Servite il tutto con dell'ottimo riso basmati lessato o cotto al vapore ed il gioco è fatto!

PREPARAZIONE

1 Sciogliete il burro in una casseruola e rosolatevi i bocconcini di pollo infarinati.



2 Quindi aggiungete un po' di brodo ed una spolverata di erba cipollina e aneto.



- 3 Lasciate cuocere a fiamma bassa per una quindicina di minuti e aggiungete il miele, regolate di sale, mescolate ancora un po' e servite con riso basmati lessato e lasciato in bianco.

