

SECONDI PIATTI

Bocconcini di pollo allo yogurt

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **12 ORE DI RIPOSO**



INGREDIENTI

3 cosce disossate di pollo (circa 500 g)
poco peperoncino piccante (dipende dai gusti)
1 spicchio d'aglio
500 g di yogurt bianco
35-40 g di burro
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Pulite il pollo e tagliare a bocconcini.



2 Tritare l'aglio e mettetelo in una ciotola.



3 Unite il peperoncino piccante.



4 I bocconcini di pollo.



5 L'olio d'oliva e lo yogurt.



6 Mescolare bene.



7 Mettete a riposare in frigorifero per almeno 12 ore.

Mettere in una padella il burro.



8 Unite i bocconcini di pollo con tutta la salsa.



9 Fate andare a fiamma medio alta per circa 30 minuti girandoli molto spesso.



