

SECONDI PIATTI

## Bocconcini di pollo con peperoni agrodolce

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

800 g di petto di pollo  
1 peperone  
1 cipolla  
poco aceto  
2 cucchiaini di miele  
1 cucchiaino di peperoncino  
4-5 cucchiari di olio extravergine di oliva  
1 cucchiaio di insaporitore per arrosti  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare a cubetti il pollo e aggiungeteci l'insaporitore.



2 Tagliare a listarelle il peperone e la cipolla.



3 In una padella lasciate soffriggere il peperone e la cipolla nell'olio.

Sfumare con poco aceto.



4 Unite i bocconcini di pollo.



5 E lasciate cuocere a fiamma vivace.

