

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.

