

SECONDI PIATTI

Bocconcini di pollo veloci

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

2 peperoni
6 cucchiai di olio extravergine di oliva
500 g di petto di pollo
mezzo bicchiere di vino bianco.

PREPARAZIONE

1 Tagliate a listarelle i peperoni.

In una padella lasciate soffriggere i peperoni in 3 cucchiai di olio.



2 Tagliate a tocchetti il petto di pollo.



3 Lasciatelo rosolare in una padella con 3 cucchiari di olio.



4 Sfumare con il vino e lasciate asciugare leggermente il fondo fino ad avere una crema.



5 Unite i peperoni e mescolare.



