

SECONDI PIATTI

Bocconcini di pollo veloci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 gr di petto di pollo
2 peperoni
olio extravergine d'oliva
farina
vino bianco
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Lavate e tagliate a listarelle i peperoni e poneteli in una capiente padella a fuoco moderato ad appassire.



2 A parte, preparate il petto di pollo tagliandolo a tocchetti ed infarinandolo.



3 Il petto di pollo così preparato va fatto rosolare in una padella, quando è ben dorato sfumatelo con del vino bianco,





4 evaporato l'alcol del vino si sarà formata una densa crema.





5 Unite a questo punto i peperoni al pollo ed amalgamate bene il tutto.