

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.