

SECONDI PIATTI

## Dadi di petto di pollo al profumo di spumante

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

1 petto di pollo tagliato a dadini  
1 cipolla  
1 carota  
1/2 bicchiere di spumante dolce  
salsa di soia non dolce  
olio extravergine di oliva  
farina  
spezie orientali per carne  
pepe  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Rosolare bene la cipolla tagliata a fettine sottili in olio con la carota tagliata a scaglie. Infarinare i dadi di pollo con farina aggiustata di sale, pepe e aromi. Passarli in padella, cuocere per circa 3-4 minuti a fuoco vivace e sfumare con lo spumante. Cuocere 2 minuti

a fuoco medio poi aggiungere 2-3 cucchiari di salsa di soia. Coprire e completare la cottura almeno 15 minuti. Servire tiepido.

