

SECONDI PIATTI

## Petti di pollo alla birra

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO:

basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



### INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 8 fette  
PEPERONI GIALLI 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
SALE  
SPEZIE TANDOORI 1 cucchiaino da tè  
BIRRA 3 bicchieri

### PREPARAZIONE

- 1 In una padella scaldare l'olio con 2 spicchi d'aglio; aggiungere il pollo tagliato precedentemente a tocchetti piccoli e fare rosolare.



**2** Una volta ben rosolato il tutto, aggiungete un po' di birra, aggiustate di sale e dopo circa 10/15 minuti aggiungete il peperone a striscioline.





**3** Continuate a rosolare aggiungendo la birra; da ultimo spolverate con le spezie e dopo aver mescolato, fate riposare per circa cinque minuti.

