

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.

