

SECONDI PIATTI

Petto di pollo all'ananas e pistacchio

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 250 gr
ANANAS 250 gr
PISTACCHI (al naturale) - 80 gr
PEPERONI ROSSI 1
MAIZENA 1 cucchiaio da tavola
BRODO DI POLLO 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il petto di pollo in filetti, in una padella, rosolare la polpa dell'ananas, tagliata a striscioline, e il peperone tagliato a listarelle, aggiungere il brodo e lasciare stufare per 10 minuti a fiamma dolce. Insaporire con il sale e il pepe. Aggiungere il petto di pollo e lasciatelo cuocere per 5 minuti, sciogliere il cucchiaio di maizena in un bicchiere d'acqua,

versarlo nel pollo, aggiungere il pistacchio, insaporire di sale e pepe, se serve, un filo d'olio a crudo e lasciare cuocere per 15 minuti a fiamma dolce. Servire il pollo ben caldo.