

SECONDI PIATTI

Petto di pollo alle pesche

LUOGO: *Asia / Israele*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *35 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Chi lo dice che la frutta sta bene solo a fine pasto o sui dolci? Quella che vi proponiamo qui di seguito è un ottimo secondo, decisamente particolare che vi piacerà molto se amate abbinare la frutta anche nei piatti salati. Il petto di pollo alle pesche è infatti un secondo piatto di carne bianca molto saporito e gustoso che vi permetterà di portare a tavola, magari durante una cena estiva una pietanza particolare e gustosa! Provate questa ricetta dal risultato sorprendente e vedrete che successo! Se amate in modo particolare questo frutto speciale, vi diamo anche un'altra ricettina da non perdere: ottime sono con il [cioccolato](#) provate questo dolcetto squisito!

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO o tacchino - 500 gr

PESCHE non troppo mature - 4

MARGARINA 6 cucchiaini da tavola

ACQUA 2 tazze

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola

DADO PER BRODO DI POLLO 1

CIPOLLE tritata - 1

PAPRICA ¼ cucchiaini da tè

SUCCO DI LIMONE 2 cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Tagliate il pollo a cubi grossi.



2 Soffriggete il pollo in una casseruola con due cucchiari di margarina.



3 Regolate di sale ed aromatizzate con la paprika, continuate a soffriggere fino a doratura completa.



4 Saltate la cipolla separatamente in due cucchiari di margarina, fino a doratura.



- 5 Disponete il pollo in una casseruola, cospargetevi sopra la cipolla e cuocete il tutto a fuoco lento.



- 6 Nel frattempo tagliate a dischi le pesche lavate, rimuovete il nocciolo e saltatele nella margarina rimanente.



7 Disponete le pesche affettate sopra le cipolle nella casseruola.



8 In una pentola portate a bollitura 2 tazze d'acqua, aggiungete il dado, lo zucchero ed il succo di limone.





9 Versate il liquido sopra la carne e le pesche e continuare a far sobbollire per altri 20 minuti.



10 Servite come piatto principale con gli spaghetti, del riso o delle patate schiacciate.