

SECONDI PIATTI

Pollo alla paprika con gnocchi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

POLLO 1
FARINA 60 gr
BURRO 50 gr
PANNA ACIDA 250 ml
CIPOLLE 1
PAPRICA 1 cucchiaino da tè
BRODO DI CARNE ½ l
SALE

PREPARAZIONE

1 Tagliate il pollo in pezzi e tritate finemente la cipolla.

In una casseruola, fate fondere e scaldare il burro e soffriggetevi il pollo e la cipolla fino a che questi prendano colore.



- 2 Unite alla casseruola la paprika ed il sale, cospargete il tutto con la farina ed incorporate la panna acida.





- 3 Quando gli ingredienti si saranno ben amalgamati, unite il brodo di manzo e cuocete fino a cottura ottimale del pollo.



- 4 Servite il pollo con gli spaetzle (dei quali troverete la ricetta cliccando sull'ingrediente nella lista degli ingredienti).