

SECONDI PIATTI

Pollo alla paprika

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Se stavate cercando la ricetta di un secondo di carne bianca facile e gustoso ma che non sia la solita scaloppina, vi consigliamo di provare il nostro **pollo alla paprika**. Le coscette di pollo infatti si prestano alle cotture più diverse e fatte così assumeranno un profumo delizioso e un colore molto bello. La ricetta è di assoluta semplicità di esecuzione e seguendo i nostri consigli riuscirete a realizzare un piatto particolare e che sarà molto gradito ai vostri commensali.

Se amate i secondi piatti a base di carne bianca vi proponiamo anche la ricetta del [pollo alle mandorle](#): buonissimo!

INGREDIENTI

POLLO 1

PEPERONI 1

PANNA ACIDA ¼ tazze

CIPOLLE grossa - 1

PAPRICA 1 cucchiaino da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) o

burro -

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del pollo alla paprika, soffriggete il pollo tagliato in pezzi con olio o burro e con la cipolla tagliata sottile.



- 2 Quando il pollo risulterà ben rosolato, aggiungete il peperone tagliato a pezzettini.



3 Regolate di sale e aggiungete un cucchiaio di paprika e un bicchiere d'acqua.



4 Quando il pollo sarà cotto, amalgamate la panna acida al composto.



5 Servite il pollo caldo insieme al sugo di cottura.

NOTE

Come potrei servire questo piatto?

Questo piatto si serve normalmente con gli gnocchi di pane. Piccolo segreto: In Italia non è facile trovare la panna acida ma si può farla in casa con ottimi risultati.

Come si fa la panna acida?

Basterà aggiungere due cucchiaini di yogurt a 250 g di panna liquida.