

SECONDI PIATTI

Pollo grillettato coi piselli

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

POLLO piccolo - 1
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere
CIPOLLE 1
RISO 450 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
BRODO DI CARNE 1 l
PISELLI 400 gr
BURRO 80 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pulite, fiammeggiate e tagliate il pollo a pezzi.

Affettate la cipolla e lasciatela soffriggere in un tegame con 3-4 cucchai di olio. Unite il pollo e lasciatelo rosolare.



2 Salate, pepate e bagnate con il vino mantenendo la fiamma alta per farlo evaporare completamente.



3 A questo punto abbassate la fiamma e lasciate cuocere per 45 minuti, aggiungendo durante la cottura dell'acqua tiepida se necessario.
Intanto lessate il riso nel brodo, scolatelo molto al dente e conditelo con burro e piselli.



4 Unite il riso e piselli al pollo nel tegame, quindi aggiungete poco brodo e lasciate insaporire portando il riso a cottura completa.

Servite ben caldo.