

SECONDI PIATTI

Bocconcini di petto di pollo con mostarda e dragoncello

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

Petto di pollo a cubetti
cipollotto fresco
sidro secco
mostarda
panna fresca
dragoncello fresco.

Bocconcini di petto di pollo con mostarda e dragoncello, una ricetta che nobilita la carne magra e talvolta poco saporita del petto di pollo.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete il cipollotto fresco a sudare con del burro, unite il petto di pollo ed il dragoncello lasciando rosolare da tutti i lati, sfumate con il sidro e aggiungete 3 cucchiaini di mostarda.





2 Infine versate la panna fresca e portate a cottura (circa 25-30 minuti).

