

SECONDI PIATTI

Bocconcini di pollo al latte di cocco

di: *lamagicazucca*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Bocconcini di pollo al latte di cocco, una vera fusione di stili. Il classico pollo con le patate acquista una nota esotica grazie all'aggiunta del latte di cocco che formerà una gradevole crema grazie anche all'amido delle patate.

INGREDIENTI

- 1 petto di pollo
- 1 bicchiere di latte di cocco
- 5 patate
- 1 bicchiere di vino bianco
- burro
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe
- zenzero in polvere.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il petto di pollo a cubetti, fateli rosolare in una padella abbastanza capiente con olio e burro, salateli, pepateli e spolverizzateli con lo zenzero in polvere.

Quando saranno uniformemente rosolati, aggiungete il vino, fate evaporare, unite le patate che avrete precedentemente pelato e tagliato a cubetti.

Aggiustate di sale e di pepe.

- 2 Quando le patate saranno quasi cotte aggiungete il latte di cocco, fate addensare e servite.

