

SECONDI PIATTI

# Bocconcini di pollo al miele

di: *Barbarauno*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Bocconcini di pollo e miele, l'autrice lo definisce un piatto veloce e gustoso. I bocconcini di petto di pollo assumono una veste mediorientale grazie all'aggiunta del miele che rende il piatto agrodolce. Servite il tutto con dell'ottimo riso basmati lessato o cotto al vapore ed il gioco è fatto!

## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO A BOCCONCINI 500 gr  
BURRO  
FARINA  
BRODO DI POLLO  
MIELE 6 cucchiari da tavola  
ANETO  
ERBA CIPOLLINA

## PREPARAZIONE

1 Sciogliete il burro in una casseruola e rosolatevi i bocconcini di pollo infarinati.



2 Quindi aggiungete un po' di brodo ed una spolverata di erba cipollina e aneto.



- 3 Lasciate cuocere a fiamma bassa per una quindicina di minuti e aggiungete il miele, regolate di sale, mescolate ancora un po' e servite con riso basmati lessato e lasciato in bianco.

