

SECONDI PIATTI

# Bocconcini di pollo alla crema di agrumi

di: *cook00*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Bocconcini di pollo alla crema di agrumi, una ricetta che vi corre in aiuto quando proprio non sapete cosa preparare per cena. La nostra cookina cook00 che l'ha preparata ci assicura che suo marito l'ha proprio apprezzata...quindi non ci resta che provare con i nostri!

## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 2 fette

LIMONE 1

ARANCIA 1

LATTE 1 bicchiere

BURRO

CIPOLLE piccola - 1

FARINA

SALE

# PREPARAZIONE

1 Tagliamo il petto di pollo a pezzi.



2 Poi prendiamo il limone e l'arancia, laviamo bene e con un pela-agrumi, tagliamo in modo sottile la buccia.



3 In una padella facciamo rosolare la cipolla tritata con una noce di burro.



- 4 Aggiungiamo le bucce degli agrumi nella padella e uniamo il succo dell'arancia e di mezzo limone.



- 5 Aggiungiamo un cucchiaio di farina e un bicchiere di latte e facciamo cuocere per circa 5 minuti ottenendo una crema.



6 Infariniamo i bocconcini.



- 7 Uniamo alla crema i bocconcini di pollo, se si asciuga troppo, aggiungiamo un po' di latte portando il tutto a cottura.



- 8 Serviamo i bocconcini di pollo con la crema di agrumi che si sarà formata sul fondo della padella e decorando i piatti con fette d'agrume.