

SECONDI PIATTI

Bocconcini di pollo alla paprika e pompelmo

di: *fede_dan*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1/2 kg di petto di pollo
farina
burro
sale
paprika dolce
succo di limone e pompelmo.

PREPARAZIONE

1 Tagliate il pollo a cubetti ed infarinatelo per bene.



2 Fate sciogliere del burro in una padella antiaderente bella capiente.



3 Fate rosolare i bocconcini un po' alla volta, in modo che siano belli larghi. Salateli e "paprikateli" per bene.



4 Man mano che sono cotti metteteli da parte.



5 Quando sono tutti cotti, rimetteteli tutti insieme nella padella ed irrorateli con abbondante succo di limone e pompelmo.





6 Impiattate e buon appetito!!

