

SECONDI PIATTI

# Bocconcini di pollo allo yogurt

di: *monica2158*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **12 ORE DI RIPOSO**



## INGREDIENTI

3 cosce disossate di pollo (circa 500 g)  
poco peperoncino piccante (dipende dai gusti)  
1 spicchio d'aglio  
500 g di yogurt bianco  
35-40 g di burro  
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Pulite il pollo e tagliare a bocconcini.



2 Tritare l'aglio e mettetelo in una ciotola.



3 Unite il peperoncino piccante.



4 I bocconcini di pollo.



5 L'olio d'oliva e lo yogurt.



6 Mescolare bene.



7 Mettete a riposare in frigorifero per almeno 12 ore.

Mettere in una padella il burro.





8 Unite i bocconcini di pollo con tutta la salsa.



9 Fate andare a fiamma medio alta per circa 30 minuti girandoli molto spesso.



