

SECONDI PIATTI

Bocconcini di pollo, broccoli e zafferano

di: *briciolina*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di petto di pollo
1 broccolo
100 g di pancetta a cubetti
mezza cipolla
mezzo bicchiere di vino bianco
1-2 bustine di zafferano
100-200 ml di panna
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Tagliare il petto di pollo a bocconcini o straccetti.

Dividete il broccolo in cimette.

Tritare la cipolla.

In una padella fate soffriggere la cipolla e la pancetta nell'olio.

Unite il pollo e fatelo rosolare.



2 Salate il pollo.

Sfumare con il vino.



3 In una pentola con abbondante acqua sbollentare le cime del broccolo per 5 minuti.

Scolate il broccolo quindi unitelo al pollo e lasciate insaporire bene.



4 Unite la panna e lo zafferano.



5 Fate cuocere fino a quando la crema comincia ad addensare.

