

SECONDI PIATTI

Bocconcini di pollo con peperoni agrodolce

di: *polatz*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

800 g di petto di pollo

1 peperone

1 cipolla

poco aceto

2 cucchiaini di miele

1 cucchiaino di peperoncino

4-5 cucchiai di olio extravergine di oliva

1 cucchiaio di insaporitore per arrosti

sale.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a cubetti il pollo e aggiungeteci l'insaporitore.



2 Tagliare a listarelle il peperone e la cipolla.



3 In una padella lasciate soffriggere il peperone e la cipolla nell'olio.

Sfumare con poco aceto.



4 Unite i bocconcini di pollo.



5 E lasciate cuocere a fiamma vivace.

