

SECONDI PIATTI

Bocconcini di pollo speck e yogurt

di: *Topola90*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Bocconcini di pollo speck e yogurt, un piatto semplice e gustoso grazie alla presenza dello speck e dello yogurt che conferiscono sapidità e cremosità. Topola90, la cookina che ci propone questo piatto, assicura che è un piatto che accontenta tutti!

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 250 gr
SPECK 5 fette
SCALOGNO 1
ROSMARINO 1 rametto
FARINA
YOGURT 60 gr
BRODO VEGETALE 1 mestolo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tagliate il pollo a bocconcini non troppo grandi e infarinateli con poca farina. Potreste

porre il tutto in un sacchetto di plastica, chiudere lasciando dentro molta aria e agitare. In questo modo i pezzettini di pollo, che normalmente si attaccherebbero uno all'altro, si infarinano facilmente.

Tritate finemente lo scalogno e il rosmarino e metteteli in una padella con un filo d'olio. Aggiungete quindi il pollo e quando sarà rosolato, aggiungete il brodo e lasciate cuocere finché non si sarà assorbito. Tale operazione richiede circa 5 minuti. Quando il pollo sarà cotto aggiungete lo speck tagliato a striscioline, salate, pepate e mantecate con lo yogurt.