

SECONDI PIATTI

## Bocconcini di pollo Tex Mex

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

500 g di petto di pollo intero  
1 peperone rosso  
3 cucchiari di olio extravergine di oliva  
4 cucchiari di Ketchup  
paprika dolce  
peperoncino  
prezzemolo  
sale.

### PER ACCOMPAGNARE

riso pilaf.

## PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa pulite il petto di pollo dalle parti grasse e dagli ossicini e tagliatelo a bocconcini.



- 2 Mettete in una pirofila da forno, in un solo strato.

Per la salsa, pulite il peperone, tagliatelo a pezzetti e mettetelo nel mixer con la paprica, il ketchup, l'olio e quanto peperoncino volete.



- 3 Fate andare il mixer per ottenere una salsina (non fa niente se è un po' grumosa, va bendo stesso!!). Versate la salsa sul pollo. Se avete tempo lasciate il pollo a marinare nella salsa.



- 4 Salate il piatto e mettete in forno a 200°C per 15-20 minuti; nel frattempo preparate il riso.



- 5 Servite con il riso pilaf.