

SECONDI PIATTI

# Bocconcini di pollo veloci

di: *adele74*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

400 gr di petto di pollo  
2 peperoni  
olio extravergine d'oliva  
farina  
vino bianco  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Lavate e tagliate a listarelle i peperoni e poneteli in una capiente padella a fuoco moderato ad appassire.



2 A parte, preparate il petto di pollo tagliandolo a tocchetti ed infarinandolo.



- 3 Il petto di pollo così preparato va fatto rosolare in una padella, quando è ben dorato sfumatelo con del vino bianco,





4 evaporato l'alcol del vino si sarà formata una densa crema.





5 Unite a questo punto i peperoni al pollo ed amalgamate bene il tutto.