

SECONDI PIATTI

Dadi di petto di pollo al profumo di spumante

di: *giggina*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

1 petto di pollo tagliato a dadini
1 cipolla
1 carota
1/2 bicchiere di spumante dolce
salsa di soia non dolce
olio extravergine di oliva
farina
spezie orientali per carne
pepe
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Rosolare bene la cipolla tagliata a fettine sottili in olio con la carota tagliata a scaglie. Infarinare i dadi di pollo con farina aggiustata di sale, pepe e aromi. Passarli in padella,

cuocere per circa 3-4 minuti a fuoco vivace e sfumare con lo spumante. Cuocere 2 minuti a fuoco medio poi aggiungere 2-3 cucchiari di salsa di soia. Coprire e completare la cottura almeno 15 minuti. Servire tiepido.

