

SECONDI PIATTI

Petti di pollo alla birra

di: *Patty*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *20 min* COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 8 fette
PEPERONI GIALLI 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE
SPEZIE TANDOORI 1 cucchiaino da tè
BIRRA 3 bicchieri

PREPARAZIONE

- 1 In una padella scaldate l'olio con 2 spicchi d'aglio; aggiungete il pollo tagliato precedentemente a tocchetti piccoli e fate rosolare.



2 Una volta ben rosolato il tutto, aggiungete un po' di birra, aggiustate di sale e dopo circa 10/15 minuti aggiungete il peperone a strisciole.





3 Continuate a rosolare aggiungendo la birra; da ultimo spolverate con le spezie e dopo aver mescolato, fate riposare per circa cinque minuti.

