

SECONDI PIATTI

Petto di pollo ai carciofi in rosso

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

2 petti di pollo
10 pomodorini
1 scalogno
2 cucchiaini di olio evo
8 carciofi
2 cucchiaini di vino bianco
pepe
sale
peperoncino.

PREPARAZIONE

- 1 Scottare i pomodorini in acqua bollente, lasciarli freddare in acqua e ghiaccio, privarli di buccia e semi e frullare la polpa per avere la salsa.



2 Pulire i carciofi e farli in quarti (oppure usare carciofi congelati).



3 Tagliare a cubetti il petto di pollo e infarinarlo.



- 4 Mettere 2 cucchiai di olio evo in una padella, aggiungere peperoncino e scalogno tritato e soffriggere.



- 5 Versare il pomodoro frullato e un pizzico di sale.



6 Aggiungere dopo un paio di minuti i carciofi e lasciarli cuocere coperto circa 5 minuti.



7 In un'altra padella mettere un filo di olio e il petto di pollo infarinato con una grattatina di pepe e farlo dorare da ambo i lati.



- 8 Una volta che il pollo è ben dorato aggiungerlo ai carciofi, sfumare con il vino bianco e lasciar cuocere coperto per 15 minuti.

