

SECONDI PIATTI

Petto di pollo all'ananas e pistacchio

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 250 gr

ANANAS 250 gr

PISTACCHI (al naturale) - 80 gr

PEPERONI ROSSI 1

MAIZENA 1 cucchiaino da tavola

BRODO DI POLLO 1 bicchiere

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il petto di pollo in filetti, in una padella, rosolare la polpa dell'ananas, tagliata a striscioline, e il peperone tagliato a listarelle, aggiungere il brodo e lasciare stufare per 10

minuti a fiamma dolce. Insaporire con il sale e il pepe. Aggiungere il petto di pollo e lasciatelo cuocere per 5 minuti, sciogliere il cucchiaio di maizena in un bicchiere d'acqua, versarlo nel pollo, aggiungere il pistacchio, insaporire di sale e pepe, se serve, un filo d'olio a crudo e lasciare cuocere per 15 minuti a fiamma dolce. Servire il pollo ben caldo.