

SECONDI PIATTI

Petto di pollo alla paprika

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **petto di pollo alla paprika** è un'ottima soluzione per valorizzare un ingrediente poco attraente come il petto di pollo. Scegliete se usare la paprika forte o quella dolce, o, ancora, quella affumicata: il vostro petto di pollo alla paprika avrà così una personalità diversa! Provate la nostra ricetta e vedrete che bontà porterete a tavola!

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 600 gr
PAPRICA 2 cucchiaini da tavola
FARINA 2 cucchiaini da tavola
PANNA 300 ml
SCALOGNO 2
CIPOLLOTTI 1
BURRO 30 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
SALE

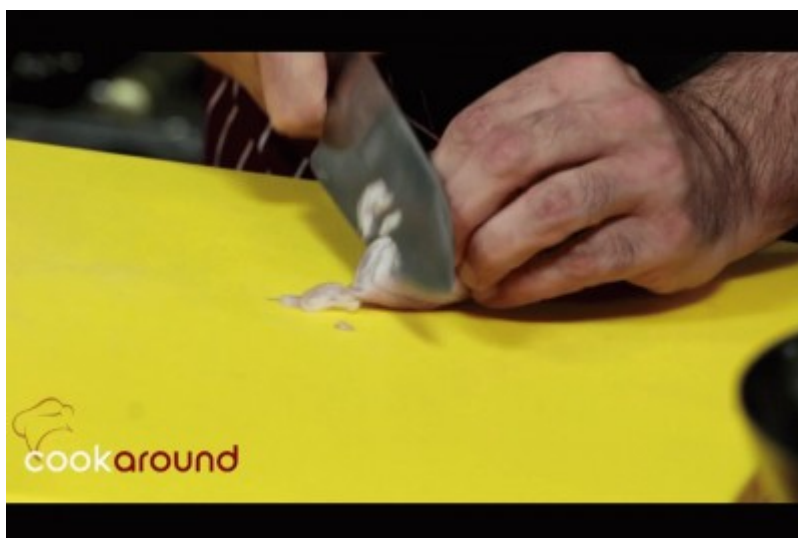
PREPARAZIONE

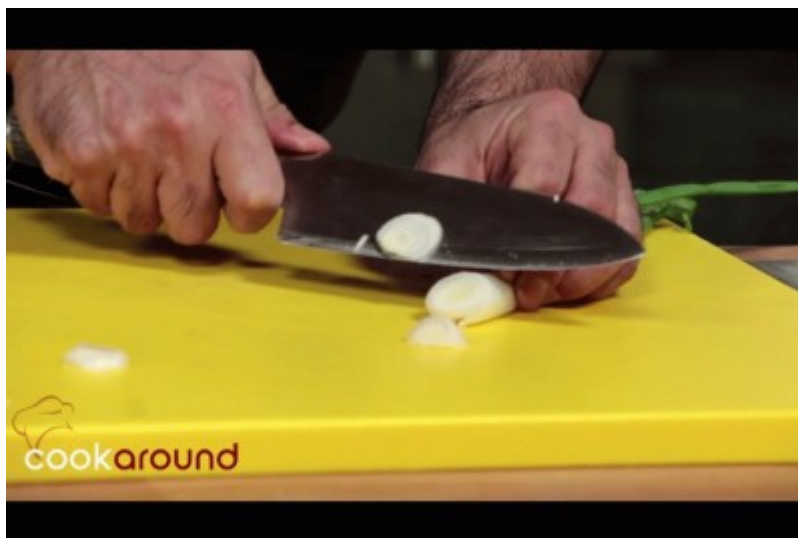
- 1 Quando volete realizzare la ricetta del pollo alla paprica, tagliate il petto di pollo a bocconcini.

Ponete sul fuoco una padella, preferibilmente di ferro e fatevi scaldare il burro ed un giro d'olio extravergine d'oliva.



- 2 Mentre la padella si scalda, tritate gli scalogni piuttosto finemente ed affettate il cipollotto a rondelle ed unite il tutto alla padella per farli soffriggere a fuoco medio.





- 3 Riprendete i bocconcini di pollo e passateli nella farina miscelata con un cucchiaino di paprika.



- 4 Quando il cipollotto e gli scalogni saranno appassiti, unite alla padella anche i bocconcini di pollo, alzate il fuoco e fateli rosolare per un paio di minuti regolando di sale.



- 5 A questo punto unite la panna e l'ultimo cucchiaino di paprika disponibile e lasciate cuocere a fuoco medio per qualche minuto o fino a che la panna si sarà addensata formando una crema, regolate nuovamente di sale se necessario.





- 6 Servite il petto di pollo alla paprika accompagnandolo a piacere con delle patate lesse, degli gnocchi di pane o ancora con del riso.

CONSIGLI