

SECONDI PIATTI

Petto di pollo alla paprika

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

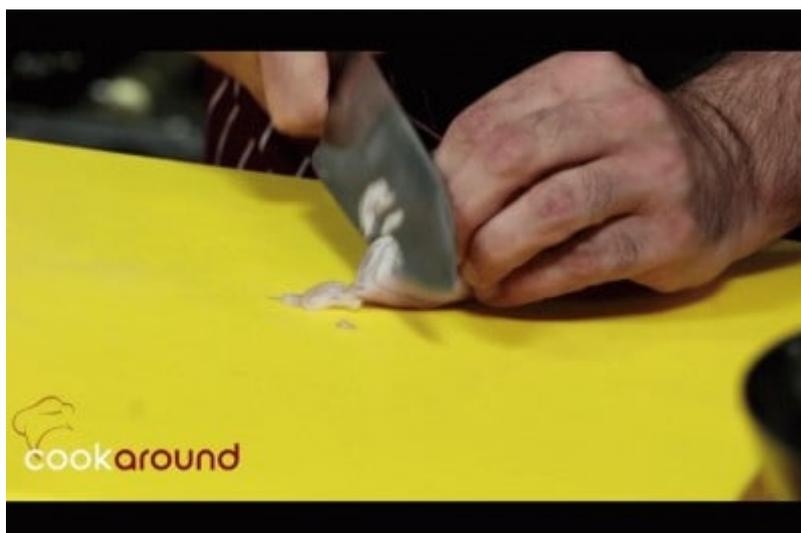
PREPARAZIONE

- 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

Posso realizzare questa ricetta con i fuselli di pollo?

Si certo, verrà buona uguale, controlla però che siano ben cotti prima di servire.

Sono a dieta ma vorrei farla, come posso fare?

Aggiungi del latte in cottura al posto della panna finale.

Posso usare solo cipolle poiché mi manca lo scalogno?

Certo, lo scalogno dà un tocco in più, ma se non lo riesci a procurare puoi tranquillamente farla

senza.

In famiglia mangiamo molta carne bianca, mi daresti altre ricette con pollo?

Sul sito di cookaround ne trovi tantissime, una più buona dell'altra, io ti lascio due idee squisite:

[pollo con i peperoni](#) e [pop corn di pollo](#)