

SECONDI PIATTI

# Pollo alla paprika con gnocchi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Austria*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

POLLO 1  
FARINA 60 gr  
BURRO 50 gr  
PANNA ACIDA 250 ml  
CIPOLLE 1  
PAPRICA 1 cucchiaio da tè  
BRODO DI CARNE ½ l  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Tagliate il pollo in pezzi e tritate finemente la cipolla.

In una casseruola, fate fondere e scaldare il burro e soffriggetevi il pollo e la cipolla fino a

che questi prendano colore.



- 2 Unite alla casseruola la paprika ed il sale, cospargete il tutto con la farina ed incorporate la panna acida.





- 3 Quando gli ingredienti si saranno ben amalgamati, unite il brodo di manzo e cuocete fino a cottura ottimale del pollo.



- 4 Servite il pollo con gli spaetzle (dei quali troverete la ricetta cliccando sull'ingrediente nella lista degli ingredienti).