

SECONDI PIATTI

# Pollo e patatine

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

400 g di petto di pollo

400 g di patate

rosmarino

salvia

olio evo

sale e pepe.

Il pollo con le patatine è davvero un grande classico, in questa ricetta il segreto o la marcia in più è data dalle erbe aromatiche che rendono questo piatto un secondo incredibilmente gustoso!

## PREPARAZIONE

**1** Tagliare patate e pollo a dadini della stessa misura.

Tritare le erbe aromatiche. Scaldare un filo d'olio in due differenti padelle.

In una cuocere le patate per una decina di minuti, spolverizzandole con le erbe aromatiche e nell'altra i dadini di pollo, rendendoli belli croccanti e rosolati.

Unire il pollo alle patate, far insaporire ancora qualche minuto ed aggiustare di sale e di

pepe. Servire ben caldo.