

Bocconcini di pollo



FACILEeBUONO

300 gr petto di pollo/tacchino

1 dl di birra

1 cucchiaino da caffè di fecola

alcune foglie di salvia

5 gr di burro

sale

Semplicemente appetitosa



Laviamo ed asciugiamo il petto di pollo e tagliamolo a tocchetti.

In una padella antiaderente scaldiamo il burro e rosoliamo i bocconcini di pollo con la salvia, saliamo.

Nel frattempo mescoliamo la birra con la fecola e aggiungiamola alla carne.

Lasciamo sfumare e proseguiamo la cottura per alcuni minuti.

Ideale per condire pasta integrale o per accompagnare del riso bianco.

Ottimo pure mescolato ad un'insalata mista.

Ecco come cucinare i bocconcini di pollo in padella, una ricetta semplice, veloce e gustosa.