

# CANNAMELA

## Pollo in agrodolce



### Ingredienti

- 400g pollo tagliato a bocconcini
- 1 confezione Preparato per salsa ideale per pollo in agrodolce CANNAMELA
- 100g peperoni tagliati a pezzetti
- 30g olio extravergine d'oliva



Porzioni  
4 persone



Portata  
Secondo



Tempo  
5 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In padella



Kcal per  
persona  
194.45\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** In una padella scaldare l'olio.
- 2** Unire i peperoni tagliati a pezzi e rosolarli.
- 3** Aggiungere i bocconcini di pollo, lasciare rosolare e cuocere per 5-6 min.
- 4** Diluire il contenuto della busta di Preparato per salsa ideale per pollo in agrodolce CANNAMELA in 200 ml di acqua.
- 5** Mescolare accuratamente e versare il preparato ottenuto sul pollo.
- 6** Lasciare cuocere per circa 5 min a fuoco basso o fino a quando la salsa non avrà raggiunto la consistenza desiderata, mescolando spesso con un cucchiaino di legno.
- 7** Servire ben caldo.