

CANNAMELA

Spezzatino di pollo con patate e peperoncini



Ingredienti

- 1 pollo (1 kg)
- 3 peperoncini sott'olio CANNAMELA
- 1 pollo (1 kg)
- 1 cucchiaino Aglio Liofilizzato CANNAMELA
- 70 g cipolla
- 100 g pomodorini maturi
- 400 g patate
- 1 pizzico Rosmarino Liofilizzato CANNAMELA
- 60 g vino bianco
- 30 g olio extravergine d'oliva
- qb farina
- qb sale
- qb brodo
- qb peperoncini sott'olio CANNAMELA (per guarnire)

 Porzioni 4 persone	 Portata Secondo
 Tempo 25 minuti	 Difficoltà Facile
 Cottura In casseruola	 Kcal per persona 482.59*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Passare sulla fiamma il pollo per bruciare residui di piume e dividerlo a piccoli pezzi.
- 2** Infarinare i pezzi di pollo e rosolarli in casseruola nell'olio.

- 3 Aggiungere la cipolla tritata.
- 4 Insaporire con l'**aglio liofilizzato CANNAMELA** e il **rosmarino liofilizzato CANNAMELA**.
- 5 Salare e completare con i **peperoncini sott'olio CANNAMELA** interi.
- 6 Sfumare con il vino bianco, poi unire un goccio di brodo.
- 7 Portare avanti la cottura per 20 min a fiamma moderata, poi aggiungere i pomodorini tagliati a metà e le patate divise a spicchi.
- 8 Completare la cottura controllando che il sugo rimanga morbido versando all'occorrenza altro brodo.
- 9 Impiattare la pietanza, guarnire con un **peperoncino sott'olio CANNAMELA** e servire.