
Bocconcini di pollo con peperoni e zucchine

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Un piatto davvero semplice da cucinare, una preparazione veloce e alla portata di tutti, per un secondo gustoso e saporito. Dal Blog La piccola casa

Ho preparato questo semplicissimo piatto, ma davvero gustoso e con colori che portano il sole in tavola: dei bocconcini di pollo, preferisco sempre usare la polpa di coscia rispetto al petto, è più gustosa e non rimane stopposa, con delle zucchine e peperoni rossi (così da contrastare il colore del pollo e delle zucchine), per tenere il tutto più delicato nel sapore ho cotto con del burro di cacao, poi per dar profumo al piatto ho usato il mio immancabile porto bianco e alla fine della cottura degli ottimi fiocchi di sale al rosmarino, che si sciolgono velocemente e apportano gusto e profumo.

Un piatto davvero semplice da cucinare, una preparazione veloce e alla portata di tutti, per un secondo gustoso e saporito, ecco quindi la ricetta:

Ingredienti per due persone

300 grammi di polpa di coscia di pollo

mezzo peperone rosso

una zucchina

mezza cipolla

3 tavolette di [Burro di cacao Venchi](#)

Fiocchi di [sale al rosmarino Falsalt](#)

porto bianco

succo di limone

pepe

Pulire il peperone dai semi interni, quindi tagliarlo a strisce e poi a quadretti; aiutandosi con una mandolina tagliare la zucca a fette, tritare la cipolla. Tagliare la polpa di pollo (coscia disossata) a pezzi. In una padella antiaderente far sciogliere una barretta di burro di cacao (ca. 7g), quindi alzare la fiamma e rosolare i pezzi di polpa di pollo per un paio di minuti. Levare i pezzi di pollo e metterli in un piatto coperti con della stagnola, aggiungere altre due tavolette di burro di cacao e far andare la cipolla tritata, quando prende colore aggiungere i pomodori e le zucchine, far andare un minuto, bagnare con un po' di vino bianco e coprire, far quindi cuocere a fiamma morbida per cinque minuti. Levare il coperchio, aggiungere il pollo, un po' di succo di limone e ancora un po' di porto bianco, far andare dieci minuti e aggiungere i fiocchi di sale al rosmarino e una bella grattata di pepe. Terminare la cottura per qualche minuto, quindi servire al centro dei piatti.

Buon appetito a tutte e tutti!

Dal blog <http://lapiccolacasa.blogspot.it/>