

Pollo con pancetta, cipollotto e zenzero

Portata: Secondi di
carne

Tempo:

Numero persone: 4

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 450 gr petto di pollo Passo dopo Passo Despar
- 150 gr pancetta dolce a cubetti Despar
- 2 cipollotti bianchi
- 0 bicchiere vino bianco Despar
- 30 gr radice di zenzero fresca
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato
- 0 farina bianca 00 Despar
- 0 olio extravergine d'oliva Despar
- q.b. sale fino Despar

Preparazione

1 - Tagliate il petto di pollo a pezzetti, batteteli, salateli ed infarinateli leggermente.

2 - In una padella antiaderente con un filo d'olio rosolate i cipollotti tagliati a rondelle, aggiungete lo zenzero tagliato e fettine ed un pizzico di sale.

3 - Unite gli straccetti di pollo e cuoceteli fino a colorirli da tutti i lati.

4 - Bagnate con il vino bianco e lasciate evaporare. Aggiungete la pancetta ed il prezzemolo tritato.

5 - Lasciate insaporire per alcuni minuti e servite ben caldo.

6 - Buon appetito con DeSPAR!!!