



Bocconcini di pollo speck e zafferano

Ingredienti

600 o 700 g di cosce di pollo disossate (in mancanza delle cosce va bene anche il petto)

200 g di speck a dadini

1 bustina di zafferano

200 g di besciamella

1 cipolla piccola

sale q.b.

pepe q.b.

olio q.b.

1 bicchiere di vino bianco

Un giorno la mia cara collega Tiziana mi ha detto cosa preparava per cena. In quell'occasione ho imparato a cucinare questi bocconcini, semplici da preparare, ma tanto gustosi. Grazie Tizzi!

Tagliare il pollo a bocconcini e fargli fare l'acqua con un po' di olio, sale e pepe, poi aggiungere il vino per terminare la cottura.

A parte, tagliare un po' di cipolla e farla soffriggere con l'olio, quindi aggiungere lo speck e farlo rosolare leggermente; alla fine unire la besciamella e lo zafferano, sciolto precedentemente in pochissima acqua, e rimescolare bene.

A cottura ultimata del pollo, aggiungere la salsa e rimescolare ancora qualche minuto sul fuoco.