



Pollo gustoso

Ingredienti

500 g di petto di pollo
200 g di pomodori pelati
100 g di panna da cucina
maggiorana
timo
1/2 bicchiere di vino bianco
sale
pepe
olio

Veloce e molto appetitoso.

Tagliare a bocconcini il petto di pollo.

In 3 cucchiai di olio rosolare un pezzettino di aglio tritato, versare il pollo, salare, pepare e aggiungere le erbe aromatiche, sfumare con il vino e aggiungere i pelati passati al mixer.

Far cuocere per pochi minuti e alla fine aggiungere la panna, ancora pochi minuti di fuoco moderato e il pollo è pronto.