



Straccetti di pollo con verdure

Ingredienti

8 fettine di pollo
1 cipolla
2 carote
2 zucchine
150 gr piselli
olio d'oliva q.b.
sale q.b.
pepe q.b.
farina q.b.
1 dado

Sbollentare i piselli 5 minuti. Tagliare la carota, le zucchine e la cipolla a julienne. In una padella mettere l'olio a scaldare e versare le verdure, aggiungere i piselli, salare, pepare, aggiungere 2 bicchieri d'acqua con il dado e fare cuocere a fiamma bassa fino ad addensare. Tagliare il pollo a listarelle, passarlo nella farina e farlo rosolare in una padella con poco olio; appena pronto aggiungerlo nella padella delle verdure, mescolare e aggiustare di sale, cuocere il tutto altri 2 minuti.