



Bocconcini di pollo *con Tagliette*

PORZIONI: 2

PREPARAZIONE: 8 MIN

COTTURA: 15 MIN

INGREDIENTI

90g Tagliette di pancetta dolce Citterio

300g Filetto di pollo

2 Cucchiaini di farina

2 Cucchiaini olio EVO

2 Rametti di rosmarino

5 Bacche di ginepro

1 Bicchierino di vino Marsala o Porto

Sale e pepe q.b.



PREPARAZIONE

- Pulite il filetto di pollo e tagliatelo a bocconcini. Mettete la farina in un piatto piano e rigiratevi i cubetti di pollo infarinandoli uniformemente.
- Scaldate l'olio in una padella, aggiungete il rosmarino e le bacche di ginepro schiacciate.
- Fate rosolare a fuoco vivace il pollo e aggiungete le tagliette di pancetta.
- Quando avranno preso un bel colore dorato sfumate con il Marsala.
- Abbassate il fuoco, mettete il coperchio e lasciate insaporire il tutto per 5 minuti.
- Aggiustate infine di sale e pepe prima di servire.



CITTERIO