

## SECONDI DI POLLAME

# Petti di pollo arlecchino

DOSI

**4 persone**

PREPARAZIONE

**30 min**

COTTURA

**30 min**

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| Petti di pollo grandi          | 2             |
| Brodo granulare di pollo knorr | 1 cucchiaio   |
| Melanzana                      | 1             |
| Zucchini                       | 1             |
| Sedano rapa piccolo            | 1             |
| Peperone giallo                | 1             |
| Peperone rosso                 | 1             |
| Vino bianco secco              | 1/2 bicchiere |
| Olio d'oliva extra-vergine     |               |
| Pepe                           |               |
| Aglione                        | 1 spicchio    |

## ■ Preparazione

- 1 Eliminate l'ossicino ai petti di pollo, tagliateli a metà e con un coltello fate una tasca incidendo in senso orizzontale. Pulite le verdure e tagliatele a cubetti, lavateli ed asciugateli.
- 2 In una larga padella scaldate olio e aglio, aggiungete le verdure e fatele rosolare a fuoco vivace, salate e pepate. Con circa metà delle verdure farcite i 4 pezzi di pollo, cuciteli o fermateli con 2 stecchini di legno.
- 3 Deponeteli in una padella con olio e rosolateli, aggiungete il cucchiaio di brodo granulare di pollo Knorr, il vino bianco e pepate leggermente.
- 4 Fate cuocere a fuoco dolce per 20 minuti, aggiungete i cubetti di verdura e continuate la cottura per altri 10 minuti. Servite ben caldo.