



CARNE

Pollo alla cipolla e panna acida



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

25 MIN



CALORIE

530K

NOTE

INGREDIENTI

800 g di Petto di pollo a fette

300 ml di Panna acida

200 ml di Latte

1 Cipolla dorata

1 ciuffetto di Aneto

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Tagliate il pollo a tocchetti e mettetelo da parte.
- Affettate la cipolla, trasferitela in una padella con l'olio e fatela dorare.
- Unite il pollo e fatelo rosolare, aggiungete il latte e lasciate cuocere a fiamma bassa per circa 20 minuti.
- Trascorso il tempo indicato, togliete il pollo, versate nel tegame la [panna acida](#) e fatela rapprendere.

- Una volta raggiunta una consistenza densa, unite il pollo, regolate di sale e pepe e spolverate con l'aneto tritato grossolanamente. Fate insaporire per circa 5 minuti a fiamma bassa, quindi trasferite nel piatto da portata e servite.

Francesca Cavallo