Spezzatino di pollo



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Brodo vegetale: Mezzo litro
- Carota: 1
- Cipolla: 1
- Costa di sedano: 1
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Patate: 2
- Pepe nero: q.b.
- Petto di pollo: 1
- Pomodoro: 1
- Rosmarino: 1 rametto
- Sale: q.b.

Preparazione

Lo **spezzatino di pollo al pomodoro** è molto semplice e veloce da preparare: come prima cosa tagliate il petto di pollo a pezzettoni. Tritate insieme la cipolla, il pomodoro, la carota, il sedano, il rosmarino e mettete il trito in una padella con l'olio extra vergine di oliva.

Soffriggete il tutto e unite poi il pollo: fatelo rosolare per qualche secondo.

Versate il brodo vegetale, la ***Passata Classica Pomì*** e mescolate, lasciate cuocere il pollo per 10 minuti, dopodiché aggiungete le patate precedentemente sbucciate e tagliate a cubetti. Continuate la cottura dei bocconcini di pollo per altri 15 minuti.

A cottura ultimata, insaporite lo spezzatino di pollo con del pepe nero e aggiustate di sale se necessario.

Fate riposare i **bocconcini di pollo** al pomodoro per 5 minuti prima di servirlo.

For this recipe we used:

Passata Classica 100 gr

