



Bocconcini di pollo alla birra

Secondi

🕒 35m

👨‍🍳 4



Ingredienti

- 1 Rametto 1 rametto di Rosmarino
- 4 in 4 Petto di pollo
- 2 Cucchiaio da Tavola 2 cucchiari di Farina bianca
- 1 Bottiglia 1 bottiglia di Birra
- 1 1 Cipolla
- 1 q.b. Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 q.b. Pepe q.b.
- 1 q.b. Sale q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Disponete i petti di pollo su un tagliere e con un coltello tagliateli a pezzetti di medie dimensioni (3-4 cm. circa). Infarinateli leggermente e teneteli da parte. Pelate la cipolla e tagliatela in sottilissime fettine. In un tegame antiaderente scaldate qualche cucchiaio d'olio d'oliva e fatevi rosolare la cipolla a fuoco basso con il rosmarino. Alzate poi la fiamma e fate ben dorare i bocconcini di pollo. Quindi salate, pepate e unite la birra. Proseguite la cottura a fuoco medio fino a quando la maggior parte della birra non sarà evaporata (20 minuti). Quando sarà rimasto un sughetto piuttosto scuro e denso, togliete i bocconcini e serviteli ben caldi accompagnati dalla Rosticcera preparata seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.