



Spezzatino di pollo e patate - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

secondo piatto - carne - patate

ingredienti

500 gr di fesa di pollo (petto intero)
1 cipolla
1 peperoncino piccante
4 cucchiaini di olio evo
1 bicchiere di vino bianco secco
400 gr di patate
prezzemolo
sale, pepe

Rosolare nell'olio la cipolla tritata con il peperoncino, quindi tagliare a pezzetti il pollo e aggiungerlo al soffritto, salare, pepare e bagnare col vino.
Eliminare il peperoncino e far stufare a fuoco lento per 30 min.
Intanto pelare le patate e ridurle a tocchetti, unirle alla carne e aggiungere 1 bicchiere di acqua calda, aggiungere poco sale, coprire e continuare a cuocere per altri 20 min.
Profumare lo spezzatino con prezzemolo tritato e servire.