

Padellata di pollo, wurstel e verdure

Ingredienti per 4 persone

- .4 fette di petto di pollo spesse
- .1 zuccina
- .2 patate grandi
- .4 wurstel piccoli o 2 grandi
- .1 peperone giallo o rosso
- .1 cipolla
- .olio e.v.o.
- .sale
- .pepe
- .origano
- .paprika piccante

Procedimento

- .Tagliate la cipolla a rondelle sottili e soffriggetela in 3 cucchiaini di olio extravergine.
- .Nel frattempo tagliate anche il pollo a straccetti piccoli.
- .Una volta che la cipolla è imbiandita unite il pollo.
- .Fate rosolare.
- .Tagliate le patate, la zuccina e il peperone a cubetti e aggiungeteli al pollo.
- .Unite anche i wurstel a rondelle.
- .Mescolate per bene e insaporite con origano, paprika piccante, sale e pepe.
- .Cuocete fino a quando le verdure saranno morbide e il pollo è dorato.

“Per un piatto davvero ricco potete unire anche pancetta, speck, salsiccia o altre verdure, come carote, melanzane, pomodori...”

