

Straccetti di pollo innamorati

Ingredienti per 2 persone

- .300 g di petto di pollo
- .1 spicchio di aglio
- .1 noce di burro
- .1 bicchiere di latte
- .1/2 bicchiere di vino rosso
- .farina q .b.
- .paprika dolce
- .sale
- .pepe

Procedimento

- .In una pentola fate imbiondire l' aglio nel burro.
- .Tagliate il pollo a striscioline e infarinatelo.
- .Fatelo rosolare.
- .Bagnatelo con il vino e con il latte e fate sfumare.
- .Insaporite con sale, pepe e paprika.
- .Fate cuocere fino a quando la crema si addensa.

“Stabilite voi la consistenza della vostra crema, potete lasciare il pollo immerso nella crema come fosse una zuppa, oppure lasciate asciugare la crema per ottenere un sughino denso e cremoso.”

