

POLLO CON I PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo,
- 200 g di carne tritata,
- 400 g di piselli surgelati,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 50 g di burro,
- 2 cucchiaini d'olio,
- 2 carote,
- 2 cipolle,
- sale,
- pepe.

Tagliare il pollo a pezzi.

Soffriggere nel burro un trito di carote e cipolle.

Unire la carne, rosolarla e unire il pollo, bagnare con il vino e lasciare evaporare.

Salare, pepare.

Cuocere per 1 ora aggiungendo, se necessario, e poco alla volta, un po' di acqua.

A cottura ultimata aggiungere i piselli e portarli a cottura.