

POLLO AI PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di petti di pollo
- 300 g di piselli in scatola
- 25 g di speck (fette da 25 g)
- 1/2 cipolla
- farina
- rosmarino
- olio d'oliva
- burro
- sale

Dividere i petti di pollo in piccoli pezzi e passarli nella farina.

Soffriggere a fuoco basso con 30 g di burro e 3 cucchiaini di olio la cipolla tritata insieme allo speck.

Dopo qualche minuto unire il pollo e farlo rosolare.

Unire i piselli e poco rosmarino tritato.

Salare e cuocere coperto per 20', mescolando ogni tanto e bagnando solo se occorre con poca acqua calda.