

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Bocconcini di pollo con cipolle

Strawberry · Thursday, October 6th, 2011

### Ingredienti:(4 persone)

- 600gr petti di pollo
- 2 cipolle rosse di tropea
- 20 olive nere
- olio extravergine
- origano
- sale pepe

### Preparazione:

Tagliate i petti di pollo a bocconcini piccoli, eliminando gli ossicini. Spellare le cipolle e tagliatele a fettine sottilissime, fatele rosolare in una padella con un filo di olio, aggiungete i bocconcini e fate rosolare a fuoco vivo per circa 7 minuti, salate, pepate e alla fine della cottura aggiungete le olive e una spolveratina di origano.

This entry was posted on Thursday, October 6th, 2011 at 5:56 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.