

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pollo allo zafferano

Strawberry · Friday, March 29th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr petti di pollo
- 100gr pancetta
- 2 decilitri panna fresca
- 2 bustine zafferano
- rosmarino
- mezzo bicchiere di vino bianco
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

battete i petti di pollo con un batticarne, tagliateli a pezzetti e rosolateli in una padella con un filo di olio e il rosmarino, aggiungete la pancetta tagliata a pezzetti, bagnate con il vino e lasciate evaporare, unite la panna fresca, lo zafferano e un mestolo di acqua, salate e continuate a cuocere per 10 minuti. Disponete i bocconcini su di un piatto da portata e servite caldi.

This entry was posted on Friday, March 29th, 2013 at 8:53 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.