

Pollo in padella con patatine novelle

Il **pollo in padella con patatine novelle** è una ricetta primaverile particolarmente gustosa che sposa ottimamente il sapore del pollo a quello delle patatine novelle. Io preferisco pelarle, come vedrete in questa ricetta, ma se sono molto fresche si possono gustare anche intere perchè la buccia è sottile sottile.

Il **pollo in padella con patatine novelle** permette di preparare secondo piatto e contorno tutto nello stesso tegame con grande risparmio di tempo e stoviglie da lavare. E' anche un ottimo piatto unico, magari aggiungendo qualche patata in più!

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **440Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 400 g di pollo in pezzi
- 400 g di patate novelle piccoline
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cipolla bianca di piccola dimensione
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 50 ml di vino bianco secco
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento
- 200 ml di Brodo vegetale

PREPARAZIONE

- Tamponare la carne di pollo con carta da cucina ed eliminare eventuali schegge di osso.
- Pelare le patate.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Spellare la cipolla e tritarla finemente.
- Mettere in una capace casseruola l'olio, la cipolla e gli spicchi d'aglio spellati.
- Portarla sul fuoco e far dolcemente dorare la cipolla su fiamma media.
- Unire i pezzi di pollo e fargli prendere uniformemente colore, su fiamma vivace.
- Unire il vino bianco, da far evaporare a fiamma media.
- Evaporato il vino unire le patate, il rosmarino tritato, un pizzico di sale, una macinata di pepe e mescolare con cura.
- Unire un mestolo di brodo vegetale e cuocere per mezz'ora a fiamma media coperto. Mescolare di tanto in tanto e se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo aggiungere altro brodo caldo.
- Trascorso il tempo indicato scoperchiare, alzare la fiamma e far asciugare il fondo di cottura rosolando bene e mescolando spesso.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

