

# Pollo alle patate

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **480Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**

## INGREDIENTI

- 400 g di patate
- 1 rametto di rosmarino
- 1 foglia di salvia
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale
- 400 g di petto di pollo

## PREPARAZIONE

- Sbucciare le patate e tagliarle a cubetti di circa un centimetro.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere assieme alla salvia, anch'essa ben lavata.
- Far rosolare, in una capace padella, uno spicchio d'aglio in 2 cucchiaini d'olio. Quando si sarà ben dorato, toglierlo ed unire le patate, il trito di aromi ed un pizzico di sale. Girare per amalgamare bene gli ingredienti e cuocerle a fuoco medio coperto per 10 minuti circa, girando di tanto in tanto.
- Nel frattempo, ridurre anche il petto di pollo a cubetti di circa un centimetro.
- Trascorso il tempo di cottura delle patate, unire il pollo, regolare di sale e proseguire la cottura per altri 10 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché il pollo sarà ben cotto.
- Servire immediatamente.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

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

