

Straccetti di pollo con olive e pomodorini



Oggi vi proponiamo un secondo piatto semplice e veloce da preparare, degli straccetti di pollo con olive e pomodorini.

Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti per 2 persone

300 g di petto di pollo in fette sottili

250 g di pomodorini

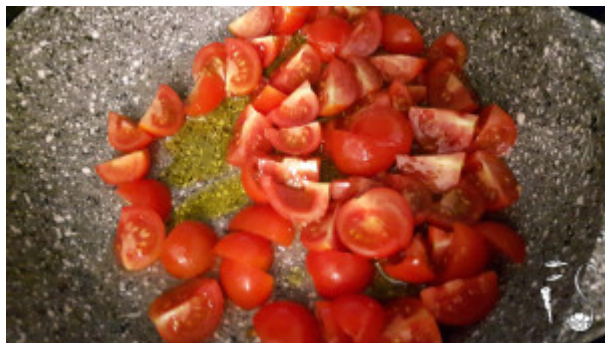
100 g di olive nere snocciolare

2 sottilette

olio

sale

Lavare i pomodorini e tagliarli a spicchi. In una padella scaldare un filo d'olio, aggiungere i pomodorini tagliati, salare e cuocere per qualche minuti fino a che i pomodorini si ammorbidiscono.



Tagliare le olive e aggiungere ai pomodorini e cuocere ancora qualche minuto.



Nel frattempo tagliare il petto di pollo a strisce sottili, metterlo in padella, aggiungere un pochino di acqua e lasciar cuocere circa 10 minuti. Se le fettine sono sottili in tempo di cottura è sufficiente, se invece sono più spesse cuocere qualche minuto in più.



A fine cottura aggiungere le sottilette tagliate a pezzettini che daranno al piatto un tocco di cremosità. Amalgamare bene e servire.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le ricette](#)