

Straccetti di pollo con friggitelli



Oggi su FraSincucina straccetti di pollo con friggitelli, colorati e velocissimi da preparare. L'abbinamento pollo e peperoni è di per se sempre una garanzia, ma anche con i friggitelli in risultato è ottimo.

Ingredienti per 2 persone

300 g di friggitelli

350 g di petto di pollo in fettine sottili

150 g di pomodorini

basilico

timo

olio

sale

Pulire i friggitelli, eliminando la parte superiore e i semi interni. Tagliarli a metà e lavarli con acqua corrente.

Mettere i friggitelli in una padella, aggiungere sale, olio, basilico e i pomodorini tagliati a spicchi.



Aggiungere un pochino di acqua e cuocere per circa 15 minuti.



Nel frattempo tagliare il petto di pollo in piccoli pezzettini, aggiungerlo nella padella, rosolare a fuoco vivo per qualche minuto e poi cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti. Aggiungere il timo per dare più profumo e se necessario un po' di olio.



Non avete i friggitelli? Provate i nostri [straccetti di pollo con olive e pomodorini](#).

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le ricette](#)