# Bocconcini di pollo

CON PEPERONI

## Ingredienti x 4

- 570 g di bocconcini di pollo ( puoi utilizzare anche tacchino)
- 2 peperoni rossi lavati e tagliati a julienne
- 1 peperone giallo lavato e tagliato a julienne
- 2 cucchiai di farina 00
- olio evo
- sale
- mezzo bicchiere di acqua

## Procedimento

Versa un filo d'olio evo in una padella e cuoci i peperoni a fuoco medio per 10 minuti ( come aromi a piacere puoi aggiungere aneto, finocchietto , o un pizzico di curry dolce).

Ritira i peperoni cotti in un piatto, passa i bocconcini di pollo nella farina.

Nella padella dove hai cotto i peperoni, aggiungi un filo d'olio evo, versa i bocconcini di pollo e fai rosolare leggermente.

Aggiungi l'acqua e cuoci per 15/20 minuti.

A cottura ultimata, aggiungi i peperoni, mescola e servi.