

Bocconcini Di Pollo

Porre 1 recipiente per rosolare nel forno alla massima potenza per 5 minuti. Intanto tagliare a dadi il pollo, metterli insieme con il burro e olio, nel recipiente, lasciandoli rosolare per 5 minuti. Affettare la cipollina e tritare l'aglio, unirli al pollo, mescolare e proseguire la cottura a calore pi? basso per altri 5 minuti. Irrorare poi con il vino e unire le olive. Dopo 2 minuti salare, unire prezzemolo e basilico tritati e mescolare bene.

Ingredienti

500 G Petto Di Pollo
1 Cipollina
1 Spicchio Aglio
100 G Olive Verdi Snocciolate E Affettate
Basilico Tritato
Prezzemolo Tritato
Vino Bianco
Burro
Olio D'oliva
Sale

Note

Preparazione: 25 minuti.