

Bocconcini di pollo alla birra

INGREDIENTI:

600 gr di petto di pollo tagliato a bocconcini,
1 cipolla piccola,
1 foglia di alloro,
1 bicchiere di birra,
2 cucchiaini di paprica dolce,
2 cucchiari di farina,
4 cucchiari di olio evo,
sale qb,
1 pizzico di pepe.

- 1- Tagliare a piccoli pezzi il petto di pollo in modo da formare dei bocconcini.
 - 2-Tagliare finemente la cipolla e metterla in una casseruola con l'olio e la foglia di alloro e lasciarla rosolare a fuoco basso per qualche minuto.
 - 3-Infarinare i bocconcini di pollo e aggiungerli alla cipolla farli dorare.
 - 4-Bagnarli con la birra e riportare a bollore.
 - 5-Salare, pepare e aggiungere la paprica.
- Far cuocere fino a che la birra non si asciuga e il sughetto non risulta cremoso.