

Spezzatino di pollo alla paprika affumicata

INGREDIENTI:

600 gr di petto pollo,
1 porro,
1 carota,
1 costa di sedano,
1 cucchiaio di 'nduja,
1 mazzetto di timo,
paprika affumicata a piacere,
3 cucchiaini di olio evo,
2 cucchiaini di farina ,
1 bicchierino di brandy,
sale qb.

Pulire il porro la carota e il sedano e tagliarli a dadini.

Metterli in una padella insieme all'olio e lasciarli rosolare aggiungere la 'nduja e farla sciogliere.

Nel frattempo tagliare il petto di pollo a cubetti cospargerli con la farina ed aggiungerli al soffritto e far rosolare, bagnare con il brandy e una volta sfumato aggiungere il timo, il sale e la paprika affumicata per quest'ultima seguite il vostro gusto.

Amalgamare il tutto e bagnare con un po' di acqua calda (se lo avete anche un po' di brodo), far cuocere bene il pollo e risulterà pronto quando il suo intingolo si sarà ritirato fino a risultare un po' cremoso.