

# Pollo simpatico

Autore: Alessà

Difficoltà: 🍳🍳🍳🍳🍳

Tempo di preparazione: 15'

Ingredienti:

Ingrediente	Quantità
Petto di pollo tagliato a dadi	1 porzione
Farina 00	q.b
Carote	1 (100g)
Olio EVO	q.b
Spezie	a piacere
Birra o Succo di limone o Salsa di soia	q.b.

Step 1: Mettere in una busta (un sacchetto per freezer va benissimo) farina e i dadini di petto di pollo. Aggiungere spezie a piacere al mix (consigliato: pepe nero, sale ed erba cipollina) e agitare per ricoprire uniformemente il pollo.\_

Step 2: Riscaldare l'olio in una padella e aggiungere il pollo quando è caldo. Aggiungere le carote tagliate a rondelle e chiudere il coperchio. Meschiare spesso per cuocere uniformemente il pollo.

Step 3: Quando il pollo diventa croccante, aggiungere in padella mezza lattina di birra o mezzo bicchiere di succo di limone o un po' di salsa di soia. Mescolare, richiudere il coperchio e alzare la fiamma.

Step 4: Dopo qualche minuto alzare il coperchio e far evaporare il liquido rimasto. Servire.