

## Bocconcini di pollo all'uva

---



Ingredienti per 4 persone

- 600 gr petto di pollo
- 400 gr uva nera
- 1 porro
- 100 ml marsala
- Farina q.b.
- 15 gr zenzero fresco grattugiato
- 2 rametti di timo
- Sale, pepe, olio evo q.b.

Preparazione

Tagliare a bocconcini regolari il petto di pollo, infarinarlo e scollarlo dalla farina in eccesso.

Versare un giro d'olio in pentola, adagiare il pollo, salare, pepare, coprire con MCSD e rosolare il pollo uniformemente a fiamma viva.

Abbassare la fiamma, aggiungere il porro tagliato a fettine sottili, il timo ed il marsala, coprire con MCSD e cuocere per 3/4 min a fiamma media. Ora aggiungere l'uva tagliata a metà e privata dei semi, lo zenzero, coprire con MCSD e cuocere a fiamma bassa per 6/7 min.

Spegnere e lasciar riposare con MCSD 2/3 min prima di servire.

Lorena Vecchini