

## POLLO CON CAROTE



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- farina (200gr)
- sale
- 1 cipolla
- zucchero
- aceto (200ml)
- 200 carote
- petto di pollo (500gr)
- pepe nero

### Come si prepara

Tritare la cipolla finemente e farla imbiondire in un tegame con l'olio.

Tagliare le carote a rondelle sottili e aggiungerle alla cipolla con un po' di sale.

Fare cuocere il tutto a fuoco moderato fino a quanto le carote non saranno diventate molli.

Nel frattempo, in un tegame a parte, passare nella farina i petti di pollo e dorarli leggermente da una parte e dall'altra.

Unirli alle carote e alla cipolla, aggiungere sale, pepe e un pizzico di zucchero, fare cuocere per 10 minuti.

Infine sfumare il tutto con un bicchiere di aceto.

Per chi lo preferisse prima di servire la pietanza aggiungere una noce di burro.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 30

### Tags



pollo, pollo con carote, petti di pollo

