



GUAZZETTO DI POLLO SU LETTO DI PATATE

Procuratevi:

- 1 pollo ruspante medio allevato con Latte & Miele di produzione Antichi Sapori di Scudellaro
- 1 cipolla
- 4 patate
- 2 carote
- 3 coste di sedano
- 250 gr di Chardonnay dei Colli Euganei
- Olio extravergine di oliva dei Colli Euganei
- Sale, pepe e una foglia di alloro

Pulire e disossare il pollo.

Tagliarlo a pezzi non troppo grandi.

Tritare assieme la cipolla, la carota ed il sedano e soffriggere leggermente in un tegame con la foglia di alloro.

Aggiungere i bocconcini di pollo. Quando saranno ben rosolati aggiungere il vino e ultimare la cottura a fuoco basso.

A parte bollire le patate, sbucciarle e tagliarle a fette di circa 1 cm.

In un piatto comporre un letto di patate su cui adagiare i bocconcini di pollo e bagnarli con il fondo di cottura formatosi.

Servite caldo e..... Buon Appetito!!!