

PAPRIKA'S DI POLLO

Rosolare in un paio di cipolle tritate grossolanamente il pollo a pezzetti. Saliamo e pepiamo, aggiungere due cucchiaini di paprica e mezzo bicchiere d'acqua. Fare stufare a fuoco lento controllando che non attacchi e aggiungendo acqua se necessario.

A tre quarti della cottura aggiungere un bicchiere di panna acida mescolata con un cucchiaino raso di farina e qualche peperone a pezzetti.

Portare a cottura e servire con gnocchetti.

Ricette di cucina

