
Bocconcini di petto di pollo con melograno

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Un piatto veloce da preparare e da cuocere perché solo saltato in padella, da abbinare alle erbe di Provenza per un gusto ancor più particolare. Dal blog [La piccola casa](#)

Ecco una semplicissima ricetta che l'altro sabato abbiamo preparato io e la mia validissima aiutante: la piccola principessa Ginevra. Volevamo cucinare qualcosa di semplice e veloce, una ricetta da fare in pochi minuti ma gustosa e come sempre un po' particolare, abbiamo quindi pensato al petto di pollo saltato da abbinare alle erbe di Provenza che avevamo preso questa estate. Ho quindi pensato di dare una nota agrodolce, profumata e colorata con del melograno. Oltretutto Ginevra è bravissima a levare tutti i chicchi e quindi sarebbe stata una validissima aiutante in cucina :-)

Detto fatto, in pochi istanti la ricetta era pronta da gustare, il risultato davvero ottimo visto che sia Ginevra che la Fra han letteralmente spazzolato il piatto :-) oltretutto è buono sia caldo, che tiepido, volendo potrebbe diventare uno street food, magari presentando dei coni di carta con questo delizioso pollo alle erbe e melograno.

Ecco quindi la semplice e veloce ricetta per questo piatto buonissimo:

Ingredienti per tre persone

mezzo petto di pollo circa 400 grammi

un cipollotto

un cucchiaino di erbe di Provenza tritate (timo, rosmarino, basilico, maggiorana, origano, santoreggia)

mezzo melograno

Olio extravergine di oliva

sale e pepe

Tagliare il mezzo petto di pollo a fette spesse quindi a pezzi (ideale fare delle losanghe). Affettare il cipollotto a losanghe. Versare poco olio (un cucchiaino) in una padella antiaderente e far andare il petto di pollo a fiamma alta per un paio di minuti girandolo spesso, abbassare la fiamma a media e aggiungere quindi il cipollotto, metà delle erbe di Provenza e ancora un cucchiaino di olio, continuare la cottura per cinque minuti, quindi aggiustare di sale e pepe a piacere, terminare la cottura per qualche minuto. Versare in una ciotola capiente e aggiungere il resto delle erbe, un filo d'olio e le bacche di mezzo melograno. Mescolare per bene e servire al centro dei piatti.

Buon appetito a tutte e tutti da tutta [la piccola casa](#)!