

Penne con pollo saltato in salsa d'arance e dragoncello

Ricetta per 4 persone



Ingredienti

400 g	Penne o altro formato di pasta
400 g	Petto di pollo a dadini
1 Cucchiaio	Olio
1	Cipolla
1	Spicchio d'aglio
1 dl	Vino bianco
2 dl	Panna semigrassa
2 Cucchiai	Mostarda Purée di Arance*
1 Mazzetto	Dragoncello fresco
	Sale, Pepe

Preparazione

Cuocere la pasta in acqua salata. Tritare la cipolla e lo spicchio d'aglio. Insaporire bene i dadini di pollo con sale e pepe e farli rosolare in una padella con l'olio.

Togliere la carne e tenerla da parte. Nella stessa padella far appassire la cipolla e l'aglio e sfumare con il vino bianco. Aggiungere la panna e cuocere a fuoco basso per 5 minuti.

Tritare finemente il dragoncello, quindi aggiungerlo alla salsa unitamente alla Mostarda Purée di arance e mescolare bene. Cuocere brevemente ancora una volta e togliere dal fuoco.

Condire la pasta e il pollo con la salsa e gustare.



* in vendita presso Coop Megastores / Globus

SANDRO VANINI SA

Via Vignascia 21, CH-6802 Rivera, Tel. +41 91 611 27 40, Fax +41 91 611 27 58
vanini@sandrovani.ch, www.sandrovani.ch