

STRACETTI DI POLLO AL LIMONE CON PATATE ALLA PAPRIKA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Pollo (petto) **400 g**
- Patate **800 g**
- Limone non trattato **1**
- Olio extravergine di oliva **1 cucchiaio**
- Brodo vegetale **200 ml**
- Maggiorana, prezzemolo un mazzetto/timo **2 rametti**
- Paprika dolce (o affumicata) in polvere **1 cucchiaino**
- Sale

PREPARAZIONE

Le patate

Per preparare gli straccetti di pollo al limone, per prima cosa lava e pela le patate. Successivamente tagliale a cubetti di 2/3 cm per lato. Per la cottura consigliamo di cucinarle a vapore per circa 20 minuti utilizzando l'apposita pentola dotata di cestello in acqua salata, non eccedendo nella dose di sale.

Il pollo

Nel frattempo, trita prezzemolo, maggiorana, timo e la scorza di limone grattugiata e procedi con il petto di pollo tagliandolo a fettine sottili in controfibra, ossia in senso perpendicolare alla fetta di carne.

In una padella capiente versa un mestolo di brodo vegetale e portalo a bollore. Inizia ad aggiungere il trito di erbe e scorza di limone, poi unisci anche gli straccetti di pollo e il succo di mezzo limone. Dopo circa 5 minuti, la carne è cotta.

Trasferisci $\frac{1}{4}$ delle patate lessate in una ciotola e frullale aggiungendo un mestolo di brodo vegetale con l'aiuto di un frullatore a immersione, fino a ottenere un composto cremoso. Unisci la crema di patate in padella, così che il pollo diventi cremoso.

A parte, condisci le patate restanti con la paprika amalgamando bene la spezia.

IMPIATTAMENTO

Servi il pollo, accompagnandolo con le patate a tocchetti e con delle foglioline di maggiorana per dare un tocco aromatico.

