



Nodini di pollo all'arancia - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Postato da: Marla

secondo piatto - carne - arance

1 petto di pollo
2 arance tarocco
erba cipollina
sale, pepe
farina

Ricavate dal petto di pollo delle striscioline che poi annoderete (se preferite potete partire dalle fettine di pollo già pronte) :
passatele nella farina e mettetele in un tegame con un po' di olio, fatele dorare e poi aggiungete il succo delle arance: salate e pepate. Tagliuzzate l'erba cipollina e cospargetela sui nodini. Terminate la cottura. (il piatto ha una cottura molto rapida)

