



Hash di pollo e patate - [Visualizza sul sito](#)
di Aurelia

secondi - tocchetti - carne - verdure

Ingredienti per 4 persone

400 g di patate

una bella cipolla bianca

due bei petti di pollo cicciotti

burro

sale

latte

panna da cucina 1 confezione circa

Pelate le patate e la cipolla, lavatele asciugatele e tagliatele a cubetti di circa 1/2 cm.

Tagliate a cubetti anche il petto di pollo, nella stessa misura delle patate e delle cipolle.

Sciogliere il burro, in una larga padella antiaderente, oppure come ho fatto io nella paellera, e a fuoco vivace fateci saltare le patate, la cipolla, e il nostro petto, salate e pepate, e mescolando spesso e cuocendolo per circa 10 minuti, o finché le patate sono tenere.

Abbassate la fiamma, unite la panna e qualche cucchiata di latte, e senza mescolare lasciate cuocere altri 5 o 6 minuti, facendo assorbire la parte liquida.

Mi raccomando, fuoco basso... ed occhio che non attacchi il tutto

