

SECONDO – POLLO CON YOGURT, SPEZIE E CON Sherazade



*Un piatto salato a base di pollo con Sherazade stavolta per **Anna Cacossa** docente di cake design del sito "Le torte di Anna Cacossa e non solo... ", ma con lo stesso equilibrio di palato, colori e che dedica ai dolci.*

INGREDIENTI

- g 500 Spezzatino di Pollo
- 2 Cucchiaini Farina
- 3 Cucchiaini Yogurt bianco
- 1 spicchio Aglio
- 1 Cucchiaino Paprika dolce
- Fac. Peperoncino
- 1 grattata Noce Moscata
- q.b. Sale
- g 100 [Sherazade, Agrodolce di Cipolle Rosse](#)

PROCEDIMENTO

Infarinare il pollo. Scaldare l'olio con aglio, rosolarvi il pollo, la paprika, noce moscata, sale e il peperoncino se gradito. Mescolare. Aggiungere lo yogurt e portare a fine cottura.

Servire con [Sherazade, Agrodolce di Cipolle Rosse](#)



20 min