

## straccetti di pollo con zucchine e patate

🕒 Preparazione 15 minuti ⌚ Totale 50 minuti 🍽️ 4 porzioni

### Ingredienti

- 600 grammi di pollo
- 1000 grammi di zucchine
- 2 spicchi di aglio, fresco
- 2 cucchiai da tavola di olio di oliva extravergine [18 g]
- sale da cucina, q.b.
- prezzemolo a piacere
- 600 grammi di patate

### Come preparare la ricetta

1

Pulire e tagliare a tocchetti le zucchine. Sbucciare e tagliare a tocchetti non troppo grossi le patate. Pulire gli spicchi d'aglio e tritarli, farli appassire in metà dell'olio extravergine d'oliva previsto dalla ricetta. Successivamente aggiungere zucchine e le patate e rosolare a fuoco vivace. Tagliare a straccetti di pollo e rosolarlo nel restante olio. A cottura ultimata aggiungere il vitello alle zucchine e insaporire con il prezzemolo, a piacere una spolverata di pepe. Servire ben caldo. Questo piatto può essere preparato in anticipo e, all'occorrenza, congelato.