

Pollo alla paprica con gnocchetti

55–65 Min

Preparation

1. Per il pollo alla paprica, soffriggere velocemente le cipolle con l'aglio granulare in olio di girasole. Aggiungere i pezzi di peperoni, la Kotányi paprica dolce e la paprica piccante e continuare la cottura.
2. Tagliare i petti di pollo in pezzi grandi, mescolare e insaporire con sale marino, pepe colorato e continuare a cuocere. Poco prima che i pezzi di pollo siano cotti, toglierli dalla padella e metterli da parte. Aggiungere e mescolare il concentrato di pomodoro, la farina, versare il brodo, portare ad ebollizione e cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti. Aggiungere la panna acida, la panna montata e mescolare con forza la salsa.
3. Per gli gnocchetti, mescolare uova, acqua, farina, noce moscata, sale e pepe e lasciare riposare per 20 minuti.
   In seguito, lasciare scivolare la pastella degli gnocchetti attraverso l´apposito utensile o una grattuggia a fori grandi in acqua salata. Appena galleggiano, scolare, raffreddare sotto acqua fredda e tenerli da parte. Aggiungere e riscaldare i petti di pollo nella salsa e saltare in padella gli gnocchi con il burro chiarificato.
4. Servire il pollo con la salsa e guarnire con peperoni corno tagliati a dadini e prezzemolo fritto guarnire. Servire gli gnocchetti separatamente e decorarli con prezzemolo fresco.

HINT: Per ottenere un sapore ancora più intenso di paprica, potete insaporire i pezzi di pollo con la Kotányi paprica prima della cottura.

Ingredients 6 Portions

= Kotányi Produkte

Per il pollo alla paprica:

3 pz.	Petti di pollo di ca. 250 g
2 pz.	Cipolle gialle (tagliate a cubetti)
1 cucchiaio	Kotányi aglio granulare
2.5 cucchiai	Olio di semi di girasole
4 pz.	Peperoni rossi (tagliati in pezzi grandi)
2.5 cucchiai	Concentrato di pomodoro
3 cucchiai	Farina di grano tenero 00
1.2 l	Brodo di pollo (preparato in precedenza)
300 g	Panna acida
300 ml	Panna montata
1 cucchiaino	Kotányi Paprica piccante
2 cucchiaini	Kotányi Paprica dolce
1 pizzico	Kotányi sale marino
1 pizzico	Kotányi pepe colorato

Per gli gnocchetti "Nockerl"

5 pz.	Uova
150 ml	Acqua
450 g	Farina di grano tenero tipo 00 universale
2.5 cucchiaini	Burro chiarificato
0.5 cucchiaino	Kotányi noce moscata macinata

Per guarnire:

1 pz.	Peperone corno rosso, tagliato a cubettini
	Prezzemolo fritto/prezzemolo fresco,

tagliato sottile