Dadolata di pollo e patate

Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 25

Dosi per 4 persone

Sbuccia le patate e falle a dadini di circa 1 cm di lato. Taglia alo stesso modo anche il petto di pollo. Versa in un largo tegame l'oli, unisci le patate e cuoci a fuoco medio, senza mai mescolare, per 10, finché avranno fatto una crosticina chiara sotto. Ora mescola con delicatezza; cuoci per qualche minuto ancora, quindi aggiungi i dadini di pollo e le erbe di Provenza e cuoci per altri 10-12', mescolando di tanto in tanto finché il pollo sarà cotto e le patate dorate.

Metti il tutto su un piatto da portata, sala e servi subito.

Ingredienti per 4 persone

- **Per il pollo:**
- 400 g di petto di pollo

- 600 g di patate a pasta gialla
- 6 cucchiai di olio EV
- erbe di Provenza
- sale