



# Pollo in fricassea



## Ingredienti per 1 porzione

120 g	di petto di pollo
20 g	di piselli surgelati
20 g	di champignon
20 g	di asparagi
4 g	di farina di frumento (1 cucchiaino raso)
4 g	di burro (1 cucchiaino raso)
100 ml	di brodo di verdura
50 ml	di Fresubin® 2 KCAL Drink neutro sale, pepe, eventualmente curry

## Valori nutrizionali per porzione

Energia . . . . .	390 kcal
Proteine . . . . .	41,2 g
Carboidrati . . .	28,4 g
Grassi . . . . .	12,2 g



## Preparazione

1. Cuocere il petto di pollo in 100 ml di brodo di verdura. Cuocere gli asparagi, gli champignon e i piselli in acqua salata. Miscelare il burro fuso e la farina e quindi preparare una salsa con brodo di pollo e Fresubin® 2 KCAL Drink neutro.
2. Tagliare il petto di pollo a dadini e aggiungerlo alla salsa insieme alla verdura. Condire con le spezie.