

SECONDI PIATTI

Bocconcini di petto di pollo al pompelmo e limoncello

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 500 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
BURRO
SALVIA
PEPE IN GRANANI

PER LA SALSA

CIPOLLA
BURRO
LIMONCELLO 2 cucchiaini da tavola
POMPELMO ROSA 1
BRODO LEGGERO DI POLLO
SCORZA DI LIMONE 1
MIELE DI ACACIA 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Tagliate a cubetti circa mezzo chilo di petto di pollo.



2 Saltatelo in padella con olio, burro, rosmarino, salvia e pepe in grani; conservatelo al caldo tra due piatti.





3 Preparate la salsa facendo stufare mezza cipolla tritata in olio e burro.



4 Unite due cucchiari di limoncello.



5 Aggiungete anche il succo filtrato di un pompelmo rosa.



6 Bagnate con un mestolo di brodo leggero di pollo e la scorza di un limone.



7 Ed infine due cucchiaini di miele di acacia.



8 Fate sobbollire fino a ridurre della metà ottenendo una consistenza quasi sciropposa (caso mai aiutarsi con la punta di un cucchiaino di maizena sciolta in poco brodo).



9 Passate la salsa ottenuta attraverso un colino, frullatela insieme a qualche fiocco di burro.



10 Impiattate versando sui piatti la salsa e sovrapponendo i bocconcini di pollo.



11 Buon appetito!!

