

SECONDI PIATTI

Cuor di pollo all'aceto balsamico

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 petto di pollo intero
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 1/2 bicchiere di aceto balsamico
- olio qb
- 1 noce di burro
- 1/2 cipolla bianca (se piccola anche una intera)
- qualche bacca di ginepro.

PREPARAZIONE

- 1 Occorre affettare a velo la cipolla e farla soffriggere con un po' di olio e di burro. Fatto ciò far soffriggere il petto di pollo e successivamente si aggiungono le bacche di ginepro, il vino rosso e l'aceto. Si fa cuocere il tutto a fiamma bassa fino a cottura.



- 2 Si aggiusta di sale e pepe e si scaloppa il petto di pollo realizzando delle fette più o meno spesse a piacere.

Per ottenere un sughino più omogeneo potete passarlo con il frullatore ad immersione.