SECONDI PIATTI

# Filetti di petto di pollo con salsa ai pomodori secchi

LUOGO: Europa / Italia

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

## INGREDIENTI

400 g di filetti di pollo tagliati sottilissimi

1 bicchierino di Chardonnay

1/2 bicchiere di acqua

100 g circa di maionese

5-6 pomodori secchi

erba cipollina

sale

pepe

350 g di fagiolini lessati.

## PREPARAZIONE

1 Tagliare molto finemente un petto di pollo, cuocere le fettine di pollo in una padella antiaderente senza olio, metterle su un piatto e lasciarle raffreddare.

2 Recuperare il sugo che il pollo ha rilasciato e, sempre in padella, aggiungere lo chardonnay, portarlo a bollore e farlo restringere un pochino.

3 Unire i pomodori secchi precedentemente ammorbiditi in mezzo bicchiere d'acqua e cuocerli per pochi minuti.

4 Frullare i pomodori, aggiungere poco alla volta la maionese rimescolando in modo che la salsa risulti ben omogenea e densa, rimettere in padella.

5 Immergere le fette di pollo nella salsa e lasciare insaporire.

6 Disporre le fette su un piatto da portata, coprirle con la salsa rimasta e spolverizzarle con l'erba cipollina tritata.

7 Mettere il piatto in frigorifero, tirarlo fuori una ventina di minuti prima di servire, accompagnare con fagiolini lessati.