

SECONDI PIATTI

## Gamberoni e filetti di pollo al cointreau

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [6 min](#)    COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



**Gamberoni e filetti di pollo al cointreau**, un piatto perfetto per una giornata speciale. Ecco la ricetta per farli in maniera ottima! Di certo si tratta di un abbinamento un po' insolito il pollo coi gamberoni, tuttavia un abbinamento che funziona e possiamo dire anche alla grande. Il sapore dei crostacei arricchisce il gusto neutro del pollo, il piatto che si ottiene è quindi particolarmente equilibrato. La nota profumata data dal liquore poi esalta entrambi gli ingredienti lasciando in bocca un gusto eccezionale! Provate questa ricetta e se amate i crostacei vi invitiamo a provare anche i [spiedini](#)

di gamberi e zucchine: favolosi!

## INGREDIENTI

GAMBERONI 12

PETTO DI POLLO 250 gr

COINTREAU 1 bicchierino

TIMO ( fresco ) - 2 rametti

AGLIO

BURRO 25 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

cucchiaino da tavola

SALE

PEPE BIANCO

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta dei gamberoni e filetti di pollo al cointreau, in un padella fate sciogliere il burro aggiungendoci un cucchiaino di olio, unitevi l'aglio e il timo e rosolate per un minuto.

Nel frattempo tagliate il petto di pollo a fettine sottili.

Trasferite il pollo nella padella e fatelo rosolare a fiamma vivace per un paio di minuti, rigirando i pezzi velocemente.

Sgusciate i gamberoni, eliminando il filetto nero e uniteli alla padella con i filetti di pollo.



2 Saltate il tutto velocemente per un paio di minuti, quindi fiammeggiate con il cointreau in modo tale che la parte alcolica evapori completamente.





**3** Regolate di sale e pepe bianco e servite il piatto ben caldo.

## CONSIGLIO

**Ho paura della fiamma, è difficile da fare?**

No tieni a portata di mano un coperchio, in modo che possa spegnerla se è troppo alta.

**Cos'altro potrei usare al posto del cointreau?**

Puoi utilizzare anche del brandy o del vino bianco secco.