

SECONDI PIATTI

Insalatina tiepida di pollo ed ovuli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 3 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

1 petto di pollo
burro
spumante secco
4-5 ovuli
olio extravergine d'oliva
succo di limone
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 Si affettano gli ovuli non troppo sottili circa 2-3 mm.



3 Condirli con olio, succo di limone, sale e pepe.



4 Lasciateli riposare in modo che si insaporiscano.

Dopo almeno un paio d'ore, tagliate degli straccetti di petto di pollo.



5 Saltarli velocemente in abbondante burro, salare e pepare.



6 Quando son rosolati ma ancora morbidi sfumare con del buon spumante secco.





7 Pochi minuti prima di servir in tavola riaccendete e unite i funghi.



- 8 Non devono cuocere, solo intiepidirsi e spigionare il loro profumo.
Guarnite con qualche fettina tenuta da parte.

