

SECONDI PIATTI

Petti di pollo al limone

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 4 fette

FARINA 00

SALE

SUCCO DI LIMONE 1 limone -

BUCCIA DI LIMONE grattugiata -

PREPARAZIONE

1 Sciacquare i petti di pollo sotto l'acqua corrente e tamponarli con della carta assorbente. Salarli e passarli nella farina.

In una padella, cominciate a far sciogliere un po di burro ed adagiatevi la carne.

Aggiungete il succo e la buccia di limone, prezzemolo e continuate fino a cottura.

Serviteli su delle fette di limone, farà veramente una bella figura!