

SECONDI PIATTI

## Petti di pollo cremosi all'aceto balsamico

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

Petto di pollo  
cipolla  
burro  
vino bianco  
farina  
sale  
aceto balsamico.

### PREPARAZIONE

1 Affettare il petto di pollo in fette non troppo sottili.



**2** Affettare mezza cipolla e rosolarla con un pochissimo di burro e un po' di vino bianco.



**3** Infarinare i petti di pollo e metterli a cuocere nella padella qualche minuto per lato.

Aggiungere sempre un po' di vino per non lasciare mai il fondo asciutto in modo che la cremetta di farina non si stacchi.



4

Bagnare con l'aceto balsamico e finire di cuocere 2 minuti per lato.