

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.