

SECONDI PIATTI

Petto di pollo al brie

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 600 gr

BRIE 100 gr

ACETO BALSAMICO ½ bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiari da tavola

ERBA CIPOLLINA

SALE

PEPE NERO

Ci sono alcuni piatti il cui aspetto proprio non è il massimo ma il cui sapore è strepitoso! E' questo il caso del petto di pollo al brie...sicuramente l'aggiunta dell'aceto balsamico, con il suo colore scuro, non aiuta l'occhio, ma vi assicuro che una volta assaggiato non potrete che dire: che buono!!!

Grazie al nostro utente Alf per aver condiviso questa ricetta con noi.

PREPARAZIONE

- 1 Dividete il petto di pollo in fette e salatele su entrambi i lati.



- 2 Scaldate l'olio extravergine d'oliva in una padella e unitevi il pollo per farlo rosolare in modo uniforme.





- 3** Nel frattempo tagliate il brie a pezzettini. Quando il pollo risulta ben dorato, aggiungete l'aceto balsamico e fate ridurre sempre a fiamma molto vivace per circa una paio di minuti a padella coperta.





4 Prima che l'aceto balsamico si riduca completamente, aggiungete i pezzetti di brie messi

da parte, coprite nuovamente la padella e fate cuocere per qualche altro minuto o fino a che l'aceto balsamico non risulti ben ridotto.



- 5** Qualora il pollo fosse pronto ma la salsa non si fosse ridotta sufficientemente, abbiate cura di togliere il pollo e continuare la cottura della salsa.



- 6** Servite il petto di pollo la brie decorandolo con dell'erba cipollina tritata.

