

SECONDI PIATTI

## Petto di pollo alla mediterranea

---

LUOGO: **Europa / Italia**

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

---



### INGREDIENTI

Petto di pollo  
una manciata di olive nere  
una bustina di pinoli  
un bicchiere di vino bianco  
2 pomodori pelati  
sale  
farina  
olio evo.

### PREPARAZIONE

**1** Far rosolare nella padella le olive nere e i pinoli con poco olio



2 Aggiungere il petto di pollo tagliato a tocchetti e infarinato



3 Sfumare con il vino bianco



- 4 Quando il vino è evaporato aggiungere il pomodoro e far cuocere per circa 15 min a fuoco basso

