

SECONDI PIATTI

Petto di pollo alle prugne

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 600 gr

PRUGNE SECCHIE 150 gr

VINO BIANCO 100 ml

BURRO 20 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

Se amate sperimentare abbinando ingredienti, gusti e consistenze diverse, la ricetta del **petto di pollo alle prugne** è davvero quella che fa al caso vostro. Una variante di per sé molto semplice ma che vi permetterà di portare a tavola, non il solito petto di pollo! Provate questa versione molto gustosa e fateci sapere se vi è piaciuta. Se cercate poi altre interessanti idee su come cucinare il pollo, vi proponiamo anche la ricetta di quello [speziato allo yogurt](#), buonissimo!

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta del petto di pollo alle prugne, è necessario mettere in ammollo la prugne per 30 minuti, poi tritare la metà e tenerle da parte insieme a quelle intere. Affettare il petto di pollo, insaporirli di sale e pepe, in una padella con l'olio, cuocere i petti di pollo, a fiamma vivace, in modo che i petti di pollo si coloriscono uniformemente, coprire e lasciare cuocere fino a cottura del petto di pollo. Togliere il pollo e tenerlo in caldo, buttare il grasso di cottura, e nella stessa padella versare il vino, lasciarlo evaporare parzialmente a fiamma vivace. Aggiungere la prugne e lasciare insaporire il tutto per 5 minuti, rimettere i petti di pollo, nella padella insieme alle prugne, lasciare insaporire alcuni minuti e servire a tavola caldi.

CONSIGLIO

Potrei fare questa ricetta anche con il tacchino?

Certo, va benissimo anche con il tacchino.

Me ne è avanzata una porzione, potrei consumarla anche domani?

Sì, assolutamente, conservala in frigorifero all'interno di un contenitore per alimenti.