

SECONDI PIATTI

# Petto di pollo glassato al miele

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 2

MIELE 3 cucchiaini da tavola

ACETO BALSAMICO 3 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola

SALE

BURRO 1 cucchiaino da tè

## PREPARAZIONE

**1** Ricetta facile e di grande effetto:

preparare la marinata e adagiare i petti di pollo girandoli spesso.

Lasciarli in ammollo per 1,5 - 2 ore

Scaldare bene una griglia su fuoco vivace, e quindi adagiarvi i petti di pollo sgocciolati.

Cuocere per circa 7 -8 minuti girandoli una volta (si possono girare quando hanno fatto

una bella crosticina)

Nel frattempo mettere la marinata in un pentolino aggiungere il burro e far ridurre.

Servire la carne scaloppata e nappata con la salsina.

buon appetito!