

SECONDI PIATTI

Petto di pollo tonnato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 petto di pollo da 1 kg
- 2 arance
- una noce di burro
- 1 dado
- mezza carota
- due etti di tonno
- capperi a piacere
- una acciuga
- maionese a piacere.

PREPARAZIONE

1 Far cuocere lentamente il petto di pollo con la carota, il succo delle due arance, il dado e il burro.

Per la salsa frullare il tonno con il sugo ristretto di cottura , i capperi , l'acciuga e la maionese.

Quando la carne sarà fredda tagliare a fette sottili e ricoprire con la salsa.