

SECONDI PIATTI

Pollo Mimosa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 fette di petto di pollo (da 150 g circa l'una)
1 cipolla
mezzo bicchiere di latte
aceto balsamico q.b.
una noce di burro
curry
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Fate sciogliere una noce di burro in una padella antiaderente quindi rosolatevi la cipolla tritata finemente.

Dopo un paio di minuti aggiungete il latte e poco dopo un cucchiaino di aceto balsamico.

Fate insaporire per 2-3 minuti, quindi aggiungete le fette di petto di pollo salate e pepate su entrambi i lati.

Fate cuocere girando spesso le fette e ricoprendole con le cipolle stufate. Poco prima di portare a cottura aggiungete un bel pizzico di curry (la quantità dipende dai gusti), ultimate la cottura e servite caldo con il sughetto di cipolle.