

SECONDI PIATTI

Petto di pollo al latte

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

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



Decisamente ottimo il petto di pollo al latte, una ricetta facile da realizzare ma molto saporita che vi permetterà di trasformare quella che è un tipo di carne un po' asciutto un qualcosa di molto saporito e gustoso. Ne andranno matti tutti, grandi e piccoli perché il suo risultato è molto umido e morbido.

Ecco la ricetta per farlo in maniera perfetta.

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO da 600 g circa - 1
LATTE 1 bicchiere
VINO BIANCO
CIPOLLA ½
CONCENTRATO DI POMODORO ½
cucchiari da tè
BURRO una noce -
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il petto di pollo al latte, per prima cosa prendete il petto di pollo intero, dividetelo in due parti cercando di eliminare il più possibile il grasso e gli ossicini centrali e

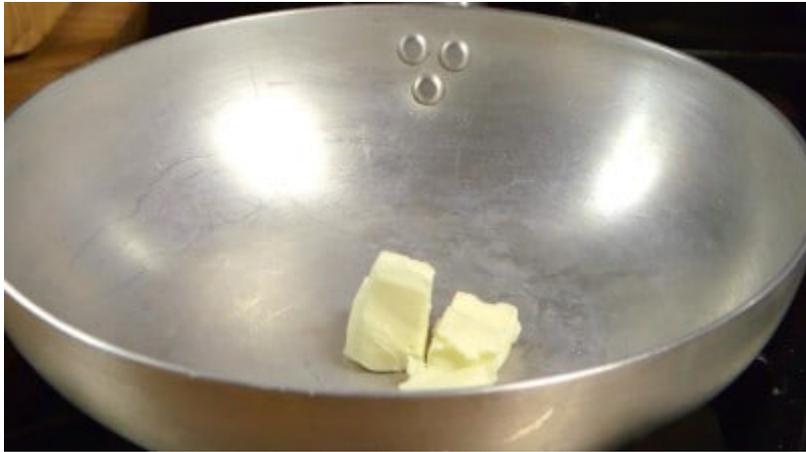
tagliatelo a bocconcini, di dimensioni regolari in maniera tale da poter ottenere una cottura omogenea.

Raccogliete momentaneamente i bocconcini in una scodella, insaporiteli con un pizzico di sale e se gradite anche con un amacinata di pepe, mescolate e lasciateli insaporire e proseguite con la preparazione.





- 2 Mettete all'interno di una padella una noce di burro, accendete il fuoco e lasciate sciogliere completamente il burro. Mentre il burro si scioglie, prendete metà cipolla e tritatela finemente.





3 Appena il burro si sarà sciolto, aggiungete nella padella il trito di cipolla appena preparato e a fuoco dolce, lasciatela soffriggere e ammorbidire leggermente.

Una volta che la cipolla si sarà leggermente stufata, aggiungete nella padella i bocconcini di petto di pollo. Lasciate prendere calore e rosolateli per qualche istante.





- 4 Sfumate la carne con del vino bianco e a fiamma sostenuta, fate evaporare tutta la parte alcolica del vino. Quando la parte alcolica del vino sarà completamente evaporata, versate nella padella il latte, insieme ad un cucchiaino di concentrato di pomodoro e mescolando lasciate sciogliere completamente quest'ultimo ingrediente aggiunto.



5 Aggiustate i bocconcini di pollo con un pizzico di sale e una macinata di pepe, lasciate

prendere sapore e restringere leggermente la crema che si è formata, quindi servite.



