SECONDI PIATTI

# Petto di pollo al marsala

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

Se siete alla ricerca di un modo insolito per rendere il vostro pollo particolare, la ricetta del petto di pollo al marsala è proprio ciò che fa per voi. Una ricetta gustosa ma molto semplice da fare, perfetta per chi vuole realizzare un secondo piatto molto sfizioso e che vada bene anche per una cena elegante.

## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO circa 600 g - 1

PROSCIUTTO CRUDO a fette - 150 gr

MARSALA 1 bicchiere

BURRO noce - 1

FOGLIE DI SALVIA

SALE

PEPE

## PREPARAZIONE

1 Per preprare il petto di pollo al marsala, prendete un petto di pollo intero, dividetelo in due parti cercando di eliminare il più possibile il grasso e gli ossicini centrali.

A questo punto fasciate i due pezzi di pollo con le fette di prosciutto crudo.

2 Mettete all'interno di una casseruola possibilmente antiaderente, lo spicchio d'aglio lasciato in camicia, insieme a delle foglie di salvia e una noce di burro.

Accendete il fuoco e lasciate sciogliere e leggermente aromatizzare il burro. Appena il burro si sarà completamente sciolto, aggiungete in padella i due pezzi di carne preparati e lasciateli rosolare bene da tutte le parti.

3 Appena la carne di sarà sigillata, aggiustate con un pizzico di sale e una macinata di pepe, sfumate con il Marsala e a fuoco vivace lasciate evaporare tutta la parte alcolica.

Una volta evaporata tutta la parte alcolica del vino, coprite abbassate il fuoco e lasciate cuocere per circa 15 minuti.

4 Trascorso il tempo di cottura indicato, prendete il petto di pollo e tagliatelo a fette spesse

all'incirca di 1 centimetro.

Cospargete le fette di pollo con il fondo di cottura decorate con delle foglie di salvia e servite.