

SECONDI PIATTI

Scaloppine di pollo alla birra



Spesso si hanno delle fettine di petto di pollo ma non si sa come renderle buone. In effetti molte volte sono un po' tristi. Qui però vogliamo darvi un suggerimento per trasformarle in qualcosa di eccezionale. Le scaloppine di pollo alla birra sono infatti un secondo piatto delizioso adatto a grandi e piccoli in quanto la parte alcolica della bevanda evapora, lasciando solo nel piatto un gusto delizioso. In questa ricetta vi diciamo come rendere un semplice petto di pollo in qualcosa di speciale e saporito. La ricetta è facilissima ed è adatta anche per chi vuole portare a tavola un secondo sfizioso.

Con queste scaloppine di pollo farete sicuramente colpo su tutti, sono proprio semplici e buonissime e farete centro anche a una cena con gli amici last minute perché sono velocissime da fare. Le scaloppine di pollo alla birra sono deliziose e tanto semplici da fare, il piatto perfetto per chi vuole

portare a tavola un secondo semplice ma tanto buono e adatto a tutti.

Provate questa ricetta e vedrete che sapore incredibile!

Se cercate poi altre ricette con il pollo, ecco qui nuove idee sfiziosissime:

[pollo alla cacciatora](#)

[pollo alle mandorle](#)

[pollo con i peperoni](#)

[fusi di pollo alla birra](#)

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO A FETTE 400 gr

BURRO 50 gr

FARINA

BIRRA 150 ml

SALE

PEPE

ROSMARINO 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta del pollo alla birra per prima cosa è necessario infarinare il pollo.





- 2** Fatto ciò si deve sciogliere burro in padella con un goccio di olio e poi rosolare la carne infarinata fuoco medio regolare di sale e pepe.







3 Ora si deve aggiungere la birra e il rosmarino e quindi far restringere la salsa e servire con rosmarino fresco.



