

SECONDI PIATTI

# Bocconcini di pollo profumati

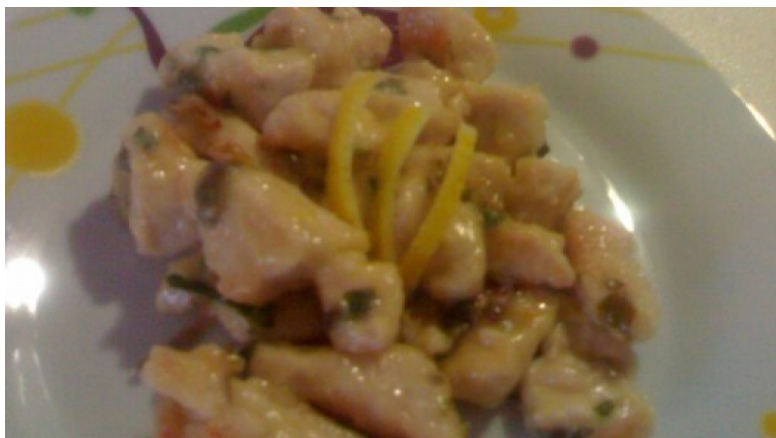
di: *bociccia*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *15 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + 1 ORA DI MARINATURA



## INGREDIENTI

400 g di petto di pollo o tacchino  
la scorza grattugiata di un limone non trattato  
un mazzetto di erbe fresche miste  
1 bicchiere di vino bianco  
farina  
sale  
olio.

## PREPARAZIONE

- 1 Su di un tagliere tagliate il petto di pollo o tacchino in bocconcini il più regolari possibili, per facilitarvi una cottura più uniforme.



- 2 Mettete a riposare i bocconcini in un contenitore con il trito di erbe e la scorza del limone.



- 3 Chiudete il contenitore ponete il tutto in frigorifero a marinare per almeno un ora.



4 Dopo aver fatto insaporire nella marinatura i bocconcini, infarinateli



5 e disponeteli in una padella con un filo d'olio e fateli rosolare per bene.



**6** A questo punto, quando i bocconcini saranno ben dorati, alzate la fiamma sfumate con il vino bianco e ultimate la cottura a fiamma moderata.







7 Tenete in caldo fino al momento in cui verranno serviti,



8 guarnite il piatto con striscioline di buccia di limone