

SECONDI PIATTI

## Bocconcini pollo all'aceto balsamico e cipolle

di: *trinity*

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

Un petto di pollo  
3 cucchiai di aceto balsamico  
4 cipolle novelle  
qualche foglia di alloro  
2 mazzetti di rucola selvatica  
Scaglie di grana  
olio d'oliva  
sale pepe

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il petto di pollo e le cipolle in piccoli pezzi, fate rosolare in padella con l'olio, aggiungete l'aceto balsamico, le foglie di alloro salate, pepate e cuocete per 10/15 minuti

Servite su letto di rucola e guarnite con scaglie di grana