

SECONDI PIATTI

Petto di pollo al limoncello

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *UN PÒ DI TEMPO DI RIPOSO PER LA MARINATURA*



Amate la carne bianca e cercate sempre nuovi modi per farla? Ecco allora il petto di pollo al limoncello è proprio ciò che fa per voi. La ricetta che vi proponiamo è davvero semplice e si fa praticamente con tutti gli ingredienti che si hanno in casa.

Scommettiamo infatti che almeno una bottiglia di limoncello in casa l'abbiate e con essa praticamente si fa l'intera ricetta.

Dalla padella salirà un profumino ottimo, goloso che renderà il piatto irresistibile e ideale per tutta la famiglia.

Provate questa ricetta e se amate i secondi piatti di tal genere, provate anche queste altre ricette con il pollo:

[pollo arrosto](#)

[pollo alla cacciatora](#)

[pollo alle mandorle](#)

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO A FETTE 650 gr

FARINA

BURRO 60 gr

LIMONCELLO 1 bicchierino

SUCCO DI LIMONE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare il pollo al limoncello, per prima cosa dovete spremere un limone per estrarne il succo.





- 2** A questo punto si deve tritare il prezzomolo finemente e passare le fette di pollo nella farina, quindi rimuovere la farina in eccesso.





3 Ora potete far sciogliere il burro con un goccio di olio e cuocere le fette di pollo 1 minuto per lato a fiamma media.

Regolare di sale e pepe quindi, unire il succo di limone ed il limoncello alzando la fiamma

e far restringere la salsina.







4 Ora servire con prezzemolo tritato.

