

SECONDI PIATTI

Petto di pollo con alloro e burro

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI:
[facile](#)



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 4 fette
ALLORO qualche foglia -
BURRO qualche fiocchetto -
OLIO
SALE

Il petto di pollo con l'alloro e il burro è una ricettina semplicissima, e si prepara in 2 minuti. E' una buona variante non ama molto il gusto semplice del pollo. Così viene molto aromatico.

PREPARAZIONE

1 Prepare le fettine di pollo in un piatto; mettete sul fuoco la padella con l'olio e lasciate riscaldare appena.

Mettete il pollo, e in seguito l'alloro, e lasciate rosolare fino a raggiungere la doratura

preferita.

Quando siete quasi soddisfatti della cottura, aggiungete il burro e il sale. Fate andare a fuoco lento fin quando si sarà sciolto il burro.

Servite caldo.