

SECONDI PIATTI

Petto di pollo con frittata

di: *giovanna redaelli*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 1 petto di pollo abbastanza grosso
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di salvia
- 1 pezzetto di cipolla
- 2 dita di vino bianco o birra
- 2 uova
- grana padano
- olio
- burro
- dato.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare una frittata con le uova, il grana padano ed un pizzico di sale



2 Aprire il petto di pollo come una grossa bistecca (senza usare il batticarne, altrimenti durante la cottura si spezza) ed appoggiare la frittata, arrotolarlo e fermare con 2 stecchini.





- 3 Mettere tutto a freddo nella pentola: il petto di pollo, l'olio, il burro, sale e pepe, far rosolare bene e sfumare con vino o birra (a piacere).



- 4 Quando l'intingolo risulta ristretto, unire il rosmarino e la salvia.
A metà cottura aggiungere qualche pezzetto di cipolla e terminare la cottura aggiungendo del brodo di dado quando serve.



- 5 Far raffreddare e tagliare l'involtino a fette.

