

SECONDI PIATTI

Scaloppine di pollo al marsala, prosciutto e pancetta

di: *Pietro Degli Esposti*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

500 g di petti di pollo
100 g di pancetta
100 g di prosciutto crudo
200 g di burro
1 bicchiere di marsala secco
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
2 cucchiaini di farina
2 bicchieri di brodo vegetale
125 ml di panna liquida
poca cipolla
sale.

PER LA FRITTURA

abbondante burro.

PREPARAZIONE



2 Tagliate i petti di pollo in listarelle di circa 6-7 cm e larghe 4-5 cm.

Tagliare a julienne la pancetta e il prosciutto.

Tritare poca cipolla.

Fate soffriggere in un capiente tegame la cipolla con il burro.



3 Prima che la cipolla diventi trasparente aggiungete la pancetta, fate rosolare un po' quindi aggiungete il prosciutto.



4 Aggiungete 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro.



5 Aggiungete 2 cucchiaini di farina.



6 Mescolare bene quindi aggiungere un bicchiere di marsala secco.



7 Fate sfumare quindi unite il brodo e fate bollire.



8 Spegnete la fiamma quando il sugo è leggermente ristretto.



9 Tagliate il pollo a listarelle e passateli in poca farina.



10 In una padella portate a temperatura il burro e friggere il pollo.



11 Quando sono dorati trasferite il pollo nel primo tegame con la pancetta ed il prosciutto.



12 Quando avrete preparato tutto il pollo potete accendere il fuoco e fate scaldare il composto nel tegame.

Quando il tutto è scaldato unite la panna e fate ridurre il tutto senza far bollire però la panna.



