

SECONDI PIATTI

Scaloppine di pollo al marsala

di: *Romina*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

4 fette di petto di pollo
poca farina
40 g di margarina
1 bicchiere di marsala
sale.

PREPARAZIONE

1 Infarinate il pollo.

In una padella fate sciogliere la margarina, unite il pollo e fate rosolare bene da entrambi i lati, aggiustate di sale.



2 Unite il marsala, fate sfumare e portate a cottura.

