

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** Infarinare 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.

