

SECONDI PIATTI

Scaloppine di pollo al marsala

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.

