

Petto di pollo al latte

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 25 Min.
- Difficoltà: Facile
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 251 Kcal

Ingredienti:

- 500 g pollo. petto
- 40 g burro
- 125 ml latte di vacca. intero
- 40 g farina di frumento



Preparazione

Fate scaldare il burro, passate le fettine di carne nella farina e fatele rosolare nel burro, salate e aggiungete mezzo bicchiere di latte.

Portate a cottura e servite il petto di pollo ben caldo.

Se volete una versione più light sostituite l'olio al burro e non passate la carne nella farina. Il gusto resta sempre delicato ma la carne meno morbida.