



Petti di pollo al pomodoro

Ingredienti

600 gr. di petto di pollo a fette
250 gr di pomodori perini maturi
4 sottilette
olio e.v.o. q.b.
farina q.b.
sale e pepe q.b.
un bicchiere di vino bianco
origano a piacere

Una ricettina semplice semplice, per risolvere la cena di una giornata piena di impegni. Risultato: inaspettato successo per una pietanza davvero appetitosa!

Infarinare le fettine di petto di pollo.

Tagliare i pomodorini a cubetti.

In una padella scaldare l'olio e rosolare le fettine quindi sfumare con il vino bianco.

Aggiungere i cubetti di pomodoro, sale, pepe e terminare la cottura a fuoco basso, fino a che il sughetto si restringa.

Al termine della cottura, aggiungere una spolverata di origano (in quantità a piacere, secondo i gusti), mettere le fette di carne nei singoli piatti, porre su ogni fetta dei pezzetti di sottiletta e coprire con la dadolata di pomodorini.

Lasciare riposare qualche minuto prima di servire affinché la sottiletta si sciolga col calore del pomodoro.

