



Petto di Pollo alla Sharon Stone

Ingredienti

500 gr. di fettine di pollo (o straccetti)

1 cipollina piccola

olio e.v.o.

una noce di burro

il succo di 2 arance

1 confezione di panna da cucina (200 gr)

1 bicchiere scarso di vino bianco

farina q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

Il petto di pollo alla Sharon Stone è un secondo di carne veramente appetitoso e, se si segue la versione leggera, anche molto digeribile.

Fare appassire la cipollina in una padella, a fiamma bassa, con olio e burro; mettere le fettine di pollo (o straccetti) e fare rosolare.

Sfumare con il vino bianco e aggiungere il succo d'arancia.

Dopo pochi minuti aggiungere la panna da cucina, il sale, il pepe e terminare la cottura.

Versione leggera:

se non piace, si può omettere la cipollina;

infarinare il pollo come si usa fare per le scaloppine e procedere come descritto rosolando la carne solo con olio, senza burro.

al termine si può evitare di aggiungere la panna perchè la farina addenserà il succo d'arancia e formerà comunque una cremina.