



Petto di pollo con olive e pomodorini

Ingredienti

4 fette di petto di pollo
10 olive nere (io ho usato le taggiasche)
10 pomodorini
1 cucchiaino di capperi
1 spicchio d'aglio
vino bianco q.b.
prezzemolo tritato
4/5 cucchiari olio e.v.o
farina q.b.
sale q.b.

Prendere un tagliere e battere i petti di pollo avvolti in due fogli di carta da forno, facendo attenzione a non lacerarli. Infarinarli da entrambi i lati ed eliminare la farina in eccesso. Nel frattempo sciacquare i pomodorini e tagliarli a dadini, affettare l'aglio e tritare il prezzemolo; prendere un tegame capiente e far scaldare brevemente l'olio, unire le fette di petto di pollo e cuocere 3/4 minuti per lato a fiamma vivace quindi versare il vino bianco e far sfumare. A questo punto aggiungere i pomodorini, le olive, i capperi, l'aglio ed amalgamarli. Cuocere per altri 5/6 minuti circa aggiustando di sale e spolverando con prezzemolo tritato. Spegnerne e servire! Io ho accompagnato il piatto con fette di pane raffermo passate nell'uovo, infarinate poi fritte in abbondante olio.