



## Piccata di pollo

### **Ingredienti**

800 g di petto di pollo

olio extravergine d'oliva q.b.

1 noce di burro

1 cipolla (opzionale)

250 ml di brodo

il succo di 1 limone

1 limone a fette

2 cucchiaini di capperi sottosale

sale

pepe

100 g di farina

prezzemolo tritato q.b. (non l'ho usato perché non ci piace molto con la carne)

La piccata di pollo è un piatto che non avevo mai assaggiato né sentito. Una sera, qualche tempo fa, stavamo sul divano guardando una delle nostre serie tv preferite ed il protagonista, americano, seduto ad un tavolo di un ristorante (forse italiano, ma non ne sono sicura) se ne esce con: "stasera prendo una piccata di pollo", ci guardiamo e ci chiediamo che cavolo sia una piccata di pollo, pausa tv, vado su internet, scopro quest'invitante preparazione e mi riprometto di provare a farla.

L'origine pare sia misteriosa, forse furono degli immigrati italiani a prepararla in America; forse piccata viene dal nome di un'arma da punta, che punge, come fa il limone. Fatto sta che è stata una piacevole scoperta e che non mancherà sulla nostra tavola da oggi in poi.

Procedimento:

asciugare le fette di petto di pollo e infarinarle, eliminando la farina in eccesso.

In una larga padella rosolate (senza cuocerle a fondo) a fiamma vivace nell'olio le fettine di petto di pollo e metterle da parte. Nella stessa padella, abbassate la fiamma, aggiungete il burro e le cipolle affettate, fate imbiondire la cipolla ed aggiungete il brodo e le fettine di limone. Fate cuocere fino a quando la cipolla non raggiunge il grado di cottura che preferite, io le ho fatte cuocere una quindicina di minuti, a fiamma dolce, perchè mi piacciono morbide. Aggiungete il succo di limone e le fettine di pollo rosolate, possibilmente in un unico strato, aggiungete poco sale, pepe e capperi dissalati, fate cuocere per circa 15 minuti rigirando le fettine a metà cottura.

P.S. naturalmente se non utilizzate la cipolla, dopo aver rosolato la carne in olio e burro tenetela in padella ed aggiungete poco brodo, fette e succo di limone ed a fine cottura poco sale, pepe e capperi.

Se volete utilizzare il prezzemolo, mettetelo alla fine.