

PETTI DI POLLO ALLA PAPRICA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di petti di pollo
- 60 g di farina
- 60 g di burro
- brodo di pollo
- 10 cl di panna
- 2 tuorli d'uovo
- sedano
- carota
- cipolla
- 3 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaino di paprica piccante
- sale

Portate ad ebollizione abbondante acqua salata con sedano, carota, cipolla e aceto.

Lessatevi i petti di pollo e estraeteli dal brodo quando sono teneri.

Filtrate il liquido di cottura e tenetene da parte 750 ml.

In una casseruolina fate rosolare la farina nel burro, allungate con il brodo, aggiunto poco alla volta, sempre sbattendo con una frusta, quindi cuocete a fiamma bassa per circa mezz'ora, mescolando spesso.

In una ciotola frullate i tuorli con la panna e aggiungetevi, versandola a filo, la salsina di brodo di pollo, amalgamando alla fine la paprica.

Controllate il sale.

Disponete i petti di pollo su un piatto da portata e irrorateli con la salsa alla paprica.