

PETTI DI POLLO ALL'ACETO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di pollo
- 80 g di burro
- 2 scalogni
- 2 bicchieri di aceto di vino
- sale
- pepe

In un tegame scaldate due terzi del burro e adagiatevi i petti di pollo dopo averli leggermente battuti.

Fateli dorare da entrambe le parti, salateli e pepateli.

Coprite il recipiente e cuocete a fuoco basso per 20 minuti abbondanti.

Intanto in un padellino insaporite con una noce di burro gli scalogni tritati senza farli colorire troppo.

Bagnateli con l'aceto e, quando se ne è consumato metà, ritirate dal fuoco, aggiungetevi il restante burro, mescolate.

Disponete i petti in un piatto da portata caldo e versatevi sopra la salsa.

Serviteli.