

PETTI DI POLLO IN SALSA AGRETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 petti di pollo
- 1 cucchiaio di cipolla tritata
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 20 g di burro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 4 cucchiaini di aceto di vino
- 2 cetriolini di sott'aceto
- 1 cucchiaio di capperi sott'aceto
- sale
- pepe

Soffriggete in una casseruola cipolla, prezzemolo, burro e olio.

Unite i petti di pollo, l'aceto, cetriolini e capperi tritati, sale e pepe e cuocete per 10 minuti girando spesso la carne perché si insaporisca.

Servite ben caldo.