
PETTI DI POLLO IN SALSA DI MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di pollo
- 40 g di burro
- 1/2 limone
- 40 g di mandorle
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipolla
- 1 bicchierino di vino bianco secco
- prezzemolo fresco
- sale
- pepe

In un tegame sciogliete la metà del burro e rosolatevi a fuoco basso i petti di pollo.

Aggiungete il succo del limone, salate, pepate, coprite e cuocete per 20 minuti.

Togliete la carne e mettete nel recipiente la metà del restante burro, le mandorle tritate, l'aglio schiacciato e la cipolla tagliata a fettine sottili.

Appena le mandorle hanno preso colore, unite il burro rimasto, versate il vino e fate evaporare.

Rimettete i petti nel tegame, quando sono ben caldi disponeteli sul piatto da portata, copriteli con la salsa, cospargeteli di prezzemolo fresco tritato.