

PETTI IN SALSA ALL'UOVO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di pollo tagliati a metà
- 3 tuorli d'uovo
- limone
- olio d'oliva
- sale

Cuocere, a fuoco basso, i petti di pollo per 15 minuti circa, metterli in un piatto di portata e tenerli al caldo. Intanto sbattere in una tazza i tuorli aggiungendo il sale, il succo di mezzo grosso limone e tre cucchiari di acqua. Versare la crema, mescolando, nella padella, tenendo il fuoco bassissimo finché la salsina si addensa e quindi versarla sui petti di pollo.