

## POLLO AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di pollo interi
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 100 g di prosciutto crudo
- 1 limone
- 8 cucchiaini di latte

Aprire e battere i petti di pollo.

Scaldare l'olio in una padella e adagiarvi i petti di pollo.

Cuocerli un paio di minuti per parte facendoli colorire.

Tagliare a striscioline il prosciutto e unirlo ai petti di pollo, spruzzare con il succo di limone, coprire, abbassare la fiamma e cuocere per 5-10 minuti.

Levare i petti di pollo dalla padella e tenerli in caldo.

Versare 8 cucchiaini di latte nella padella e far restringere il sugo a fuoco vivace, versarlo sui petti di pollo e servire.