

POLLO ALLA BARBABIETOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di petto di pollo
- 4 barbabietole
- 2 bacche di anice
- 1 bastoncino di cannella
- 2 bacche di cardamomo
- alcune gocce di aceto balsamico
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Mondate e tagliate a spicchi le barbabietole, posatele in una teglia con le bacche di anice, la cannella, le bacche di cardamomo schiacciate, 5 cucchiari di olio d'oliva extra-vergine e un po' di sale.

Dopo aver mescolato il tutto infornate a 200 gradi per circa 1/2 ora.

Tagliate a fette il petto di pollo e fatele dorare per pochi minuti in una padella con olio e sale; quindi adagiate le fette nella teglia con le barbabietole e lasciatelo cuocere ancora per 10/15 minuti.

Servite il piatto caldo, con qualche goccia di aceto balsamico.