
POLLO ALLA SALSA DI CAPPERI

Ingredienti per 4 persone:

- 6 bistecche di petto di pollo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 4 cucchiaini di burro
- sale
- pepe
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 2 cucchiaini di capperi
- prezzemolo
- 1 limone a fette

Scaldare due cucchiaini di burro in una padella antiaderente a fuoco basso.
Aggiungete il pollo e fatelo dorare da entrambi i lati per 4 o 5 minuti.
Togliere il pollo dal fuoco, metterlo su un piatto caldo e condire con sale pepe e olio.
Versare il succo di limone e i capperi nella padella, scaldare e aggiungere il rimanente burro.
Mescolare fino a far sciogliere del tutto.
Aggiungere il prezzemolo e versare la salsina sul pollo.
Decorare con fettine di limone e servire con riso bollito o insalata di patate.