

POLLO ALLO YOGURTH 2

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di pollo
- 2 scalogni
- 125 g di yogurth bianco non compatto
- poco olio d'oliva
- erba cipollina
- sale

Tritare finemente lo scalogno, fatelo imbiondire in poco olio poi aggiungete i petti di pollo tagliati a fettine. Aggiustate di sale, bagnate con un po' di vino bianco e lasciate cuocere per una quindicina di minuti. Tritate l'erba cipollina e mescolatela allo yogurth prima di versarlo sul pollo. Lasciate insaporire pochi minuti e servite ben caldo.