

SCALOPPINE ALLA BIRRA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di petto di pollo
- 40 g di burro
- 4 cucchiaini di birra
- farina
- 1 ciuffetto di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Su un piatto piano da portata, disponete la farina e infarinate da ambo i lati le fette di carne.

A parte, in una padella antiaderente sciogliete il burro e immergetele lasciandole rosolare per pochi minuti.

Aggiungete il sale il pepe e irrorate il tutto con la birra che farete evaporare cucinando a fiamma vivace.

A cottura ultimata, aggiungete il trito di prezzemolo e servite.