

---

# PETTO DI POLLO BRASATO CON VINO ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 petti di pollo,
- 400 g di foglie di lattuga private della costola centrale,
- 80 g di burro,
- 1/2 lt di vino rosso,
- 2 dl di panna liquida,
- 1 dl di brodo di carne ristretto,
- 5 scalogni o 2 cipolle piccole,
- sale e pepe.

Fate fondere 20 g di burro in una casseruola, unitevi gli scalogni tritati e fateli appassire per 2 minuti. Bagnate con il vino, lasciatelo evaporare quasi totalmente, aggiungete il brodo di carne ristretto e fate ridurre ulteriormente.

Filtrate la salsa ottenuta al colino fino.

Fate ridurre la panna in un recipiente su fuoco basso, unitevi la lattuga tagliata sottilmente, salate, pepate e lasciate cuocere per pochi minuti.

Salate i petti di pollo. fateli dorare in una padella in 40 g di burro e portateli a cottura ponendoli per 10 minuti nel forno caldo.

Quando saranno cotti, toglieteli e tagliate ogni petto in 5 pezzi. Incorporate il burro rimasto alla salsa al vino rosso. Preparate un letto di lattuga alla panna in ogni piatto. Adagiatevi sopra i petti di pollo e completate con la salsa al vino rosso.