

Petti di pollo alle pere

Ingredienti: 4 petti di pollo (600 gr. circa), 30 gr. di burro, 1 cucchiaio di olio di oliva, u cucchiaio di cipolla tritata, un pezzetto di cannella, vino bianco secco, 2 pere, succo di limone, sale e pepe.

Separare i petti di pollo e batterli leggermente. In una padella imbiondire la cipolla in burro, olio e cannella; mettervi i petti leggermente infarinati e rosolarli da ambo le parti. Salare, pepare e spruzzare con il vino. Appena evaporato, unire le pere sbucciate, senza torsolo e tagliate a spicchi sottili; irrorare il tutto con succo di limone e cuocere a fuoco moderato per pochi minuti, rimescolando delicatamente. Disporre i petti di pollo su un piatto caldo, distribuirvi le pere e servire decorando con prezzemolo.



Tempo di preparazione: **45 minuti.**

Difficoltà: **media.**

www.ferrarainfo.com

Ferrara
terra e acqua