

PETTI DI POLLO PORTAFORTUNA

Ingredienti

- sale
- 1 cipolla
- burro (50gr)
- 1 sedano
- 1 carota
- petto di pollo (1000gr)
- uva (1000gr)
- 2 foglie d'alloro
- pepe nero
- 1 melagrana
- calvados (100ml)

Come si prepara

Sgranare melagrana e uva e schiacciare metà dell'uva per ottenerne il succo.

Tritare finemente sedano, carota e cipolla.

In un tegame che possa andare sulla fiamma e in forno, rosolare i petti di pollo nel burro caldo.

Bagnare i petti di pollo con il Calvados e fiammeggiare.

Salare, pepare e unire il trito di verdure, l'uva, i chicchi di melagrana, il succo di uva, l'alloro e portare ad ebollizione.

Infernare in forno preriscaldato a 200 gradi, per 10 minuti, poi togliere il pollo dal tegame e tenerlo in caldo.

Rimettere il tegame sul fuoco vivo e far ridurre il fondo di cottura.

Tagliare il petto di pollo a fettine sottili o a pezzetti e servirla irrorata con il sugo bollente.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Gradimento: 5



Tabella nutrizionale

| | |
|-------------------|-------------------|
| Valore energetico | 94 kcal 394 kJ |
|-------------------|-------------------|

Tags

foto, occasioni speciali, natale, capodanno, San Silvestro, new, veglione, feste, tradizionale, mediterraneo

