PETTI DI POLLO ALLE CILIEGIE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 petti di pollo
- farina
- 1 scalogno
- 30 g di burro
- 1 bicchierino di brandy
- 2 cucchiai di vino bianco
- 200 g di ciliegie nere snocciolate
- sale
- pepe

Infarinate i petti di pollo e rosolateli con lo scalogno tritato e il burro; versate il brandy e fate evaporare.
Aggiungete anche il vino bianco, salate, pepate e cuocete ancora per 10 minuti.
Snocciolate intanto le ciliegie facendo attenzione a non disperderne il succo, quindi unite il tutto ai petti di pollo.
Proseguite ancora la cottura per altri 5 minuti e servite.