# POLLO AL LATTE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette petto di pollo
- 1 bicchiere di latte
- sale
- pepe
- farina
- 30 g di burro

Infarinate i filetti di pollo, fate sciogliere il burro in una teglia e dorate la carne a fuoco vivace da entrambi i lati salando e pepando.
Aggiungete il latte, coprite e fate cuocere a fiamma bassa per 15 minuti.