
POLLO ALLA CREMA DI LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di petto di pollo
- 125 g di formaggio philadelphia
- 2 limoni
- 3/4 cucchiaini di latte
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliate il petto di pollo a tocchetti e fatelo leggermente rosolare in un tegame con 3 cucchiaini di olio. Bagnatelo con il succo dei limoni, salate, pepate e cuocete a fuoco moderato per circa 15 minuti, unendo se necessario un po' di acqua calda.

Trascorso questo tempo estraete i tocchetti di pollo dal tegame e versatevi il Philadelphia, che avrete prima stemperato con il latte.

Regolate di sale e pepe, unite il prezzemolo e lasciate cuocere la crema per qualche minuto.

Rimettete il pollo nel tegame, mescolate bene e servite.