DELIZIE SPEZIATE AL COCCO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di pollo,
- 300 ml di latte,
- 100 g di polpa di cocco,
- 2 cipolle,
- 2 spicchi di aglio,
- un cucchiaio di succo di limone,
- 3 cucchiai di olio extravergine di oliva,
- un cucchiaino di zenzero,
- sale,
- pepe bianco.

Mettete a bagno nel latte, per 5 minuti, la polpa di cocco.
Dividete i petti di pollo a metà, privateli dell'ossicino centrale e delle parti grasse, quindi tagliateli orizzontalmente a metà, in modo da ottenere 4 fette dello stesso spessore. Quindi, in una padella, rosolate la carne in metà olio caldo, infine appoggiatela su carta assorbente da cucina, poi salatela, pepatela, profumatela con lo zenzero, bagnatela col succo di limone e lasciatela riposare per 10 minuti. Rosolate la cipolla e l'aglio tritati nell'olio rimasto, poi unite i petti di pollo e il latte di cocco filtrato, e cuocete per 40 minuti, girando un paio di volte la carne.
Servite subito.