PETTI DI POLLO ALLA CREMA DI PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- Olio d'oliva,
- 4 petti di pollo,
- vino bianco,
- 200 g di piselli freschi,
- 1/2 litro di brodo,
- 1 cucchiaio di pancetta abbrustolita.

Cuocete con poco d'olio d'oliva 4 petti di pollo.
Versate 1/2 bicchiere vino bianco; lasciate evaporare togliete i petti di pollo dalla padella e teneteli al caldo. Nel fondo di cottura aggiungete 200 g di piselli freschi; precedentemente cotti e passati al setaccio e 1/2 litro di brodo preparato con il dado.
Lasciate cuocere per 5 minuti fino ad ottenere una crema delicata. Condite i petti di pollo con la crema, insaporendoli con 1 cucchiaio di pancetta abbrustolita tagliata a dadini.