

PETTO DI POLLO CON SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- un petto di pollo da 400 g circa,
- un dado,
- un uovo,
- 1/2 cipolla,
- un cucchiaio di olio d'oliva,
- un cucchiaio di prezzemolo tritato,
- pepe nero.

Dorate leggermente il petto di pollo nell'olio e insaporitelo con una generosa manciata di pepe. Quando avrà assunto un bel colore da entrambi i lati, unite il dado sciolto in 100 ml di acqua calda, la cipolla finemente tritata e il prezzemolo. Lasciate cuocere per 10 minuti circa. Togliete il pollo dal fuoco, aggiungete al sughetto di cottura l'uovo precedentemente sbattuto e cuocete per qualche minuto mescolando velocemente con una forchetta. Adagiate il petto di pollo a fettine su un piatto, copritelo con la salsa e servite.