
BOCCONCINI DI POLLO IN VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di pollo
- 1 cespo di insalata lattuga
- 1 porro
- farina
- sale
- pepe
- poco olio d'oliva
- succo di limone
- 1/2 bicchiere di vino bianco

Pulite il porro, tagliatelo sottile e fatelo appassire con poco olio.

Aggiungete la lattuga ben lavata e tagliata a striscioline.

Aggiustate di sale e fate stufare.

Tagliate il pollo a bocconcini, passateli nella farina e fateli cuocere in poco olio per prendere colore.

Bagnate col vino, aggiustate di sale e pepe e fate cuocere per 15/20 minuti.

Passate la carne nel soffritto di porro e lattuga, spruzzate col succo di limone e servite.