

FETTINE DI PETTO DI POLLO ALLA AVE NINCHI

Ingredienti per 4 persone:

- salvia
- rosmarino
- 50 g di burro
- 4 petti di pollo surgelati
- 2 mestolini di brodo
- sale

Soffriggere in una padella un po' di salvia ed un po' di rosmarino con circa 50 g di burro.

Far dorare da entrambe le parti i petti di pollo ancora surgelati, aggiungere due mestolini di brodo (anche di dado) e lasciarli consumare.

A cottura ultimata salare e servire ben caldo.