PETTI DI POLLO ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di pollo
- 20 cl di panna
- 1/2 limone (succo)
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Ricavate dai petti quattro filetti, rosolateli in olio e burro, salateli, portateli a cottura; disponeteli sul piatto da portata e tenete al caldo.

Nel tegame scaldate la panna, salate, pepate; aggiungete il succo di mezzo limone.

Versate sui petti di pollo e servite.