

PETTI DI POLLO ALLA SENAPE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cucchiaio senape di digione
- 4 petti di pollo
- 40 g di burro
- 1 tazza di pangrattato
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 limone (succo)
- sale

Per guarnire:

- 1 limone a spicchi

Amalgamare 3 cucchiaini di olio con il succo di limone e poco sale e lasciarvi marinare i petti di pollo per 1 ora. Quindi farli dorare in 20 g di burro e 2 cucchiaini di olio caldi. Spalmarli poi di senape, passarli nel pangrattato e farli nuovamente rosolare. Servire.