PETTI DI POLLO IN CARPIONE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di pollo
- 2 uova
- 30 g di burro
- 2 bicchieri di aceto di vino
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cipolla
- 1 carota
- 4 foglie di salvia
- 1 costa di sedano
- 2 spicchi di aglio
- pangrattato
- poco olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliate ogni petto a metà e battete la carne per assottigliarla.

Lasciate le cotolette immerse per un quarto d'ora nelle uova sbattute leggermente salate e poi passatele nel pangrattato. Scaldate in un tegame una noce di burro con due cucchiari d'olio e fatevi dorare a fiamma moderata per una decina di minuti i petti di pollo da entrambe le parti.

Intanto preparate la marinata.

Rosolate in poco olio la cipolla, il sedano e la carota tagliati a fettine, regolate sale e pepe, aggiungete l'aceto e il vino.

Appena raggiunta l'ebollizione ritirate dal fuoco.

A questo punto unite la salvia e l'aglio a fettine.

Versate la marinata calda sulle cotolette.

Lasciate raffreddare poi mettete in frigorifero per almeno 4 ore prima di servire.

È una preparazione gradevole e saporita che offre il vantaggio di essere preparata anche con un giorno di anticipo.