

PETTI DI POLLO NOCCIOLATI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di pollo
- 2 coste di sedano
- 2 carote
- 1 scalogno
- 150 g di nocciole tritate
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 filo di olio d'oliva
- sale
- pepe
- farina

Pulite e tagliate a rondelle sedano e carote.

Tagliate i petti di pollo a filetti, infarinateli e fateli cuocere a fuoco alto per qualche minuto in una padella antiaderente con un filo d'olio d'oliva e nel quale avrete fatto appassire lo scalogno tritato finemente.

Aggiustate di sale e pepe.

Quando la carne avrà preso colore toglietele dalla teglia e passatela nelle nocciole tritate come per impanarla.

Nella teglia mettete le verdure: bagnatele col vino e lasciate cuocere a fuoco basso, coperto, per 10 minuti.

A fine cottura rimettete il pollo nella teglia, spolverate con le nocciole rimaste e fate cuocere ancora per 10 minuti.