

POLLASTRINI AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 pollastrini novelli
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di panna
- 1 noce di burro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe bianco

Sistemate i pollastrini in una teglia con l'olio e la noce di burro.

Salare e pepare.

Cuocete in forno a calore medio per circa mezz'ora.

Toglieteli dal recipiente e diluite il sugo di cottura con il vino.

Portate a leggero bollore e unite la panna, mescolate, fate scaldare alcuni minuti e spegnete.

Tagliate ogni pollastrino in quattro pezzi, disponeteli sul piatto da portata tenuto in caldo, ricopriteli con la salsa preparata e serviteli ben caldi.

Come contorno consigliamo cavolini di Bruxelles o rape bianche al burro.