SCALOPPINE DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di pollo
- 2 cucchiai di farina
- 20 g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 foglie di salvia
- 4 cetriolini sott'aceto
- brandy
- brodo
- sale

Dividere a metà i petti di pollo, mondarli, batterli ed infarinarli.
Far soffriggere in una padella il burro con l'olio, adagiarvi i filetti di pollo, farli rosolare, salarli, girarli, versare il brandy, farlo evaporare, aggiungere la salvia, i cetriolini e un mestolo di brodo, far cuocere per circa 10 minuti e servire.