



Petto di pollo allo speck - [Visualizza sul sito](#)
di emsa

secondi piatti - dieta

Ingredienti per 1 persona:

gr 110 petto di pollo
gr 15 speck magro
1 bicchiere di vino bianco secco
2 cucchiaini di olio
rosmarino e salvia tritati
farina qb

Procedimento:

Tagliare il pollo a pezzetti ed infarinarlo; scaldare l'olio e far rosolare la carne per qualche minuto. Aggiungere poi il miscuglio di aromi + speck, lasciare insaporire per qualche minuto. Bagnare con il vino e completare la cottura a recipiente scoperto fino a che il vino non sia completamente evaporato.