



Petti di pollo alla salsa di capperi - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

secondo piatto - carne - capperi

Ingredienti:

2 petti di pollo  
3 filetti di acciuga  
2 cucchiaini di capperi  
2 tuorli  
1 rametto di origano fresco  
1 dl di aceto di vino bianco  
2 cipollotti  
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
1 dl di vino bianco  
sale  
pepe bianco

Rosolare i petti di pollo 5 minuti per lato, salare, pepare e sfumare con il vino bianco. Far evaporare l'alcol e togliere dal fuoco. Frullare le acciughe con metà dei capperi e l'origano. Rosolare i cipollotti tagliati a fettine, unire le acciughe e i capperi rimasti. Regolare di sale e pepe e unire velocemente i tuorli sbattuti appena fuori dal fuoco. Tagliare a fettine i petti di pollo e servirli con la salsa.