

Bocconcini Di Pollo In Verde

Pulite il porro, tagliatelo sottile e fatelo appassire con poco olio. Aggiungete la lattuga ben lavata e tagliata a striscioline. Aggiustate di sale e fate stufare. Tagliate il pollo a bocconcini, passateli nella farina e fateli cuocere in poco olio per prendere colore. Bagnate col vino, aggiustate di sale e pepe e fate cuocere per 15/20 minuti. Passate la carne nel soffritto di porro e lattuga, spruzzate col succo di limone e servite.

Ingredienti

2 Petti Di Pollo
1 Cespo Insalata Lattuga
1 Porro
Farina
Sale
Pepe
Poco Olio D'oliva
Succo Di Limone
1/2 Bicchiere Vino Bianco

Note

Preparazione: 25 minuti.