

Ingredienti (x4 persone)

600g petto di pollo a fettine

200g panna

1 tuorlo d'uovo

olio extra vergine di oliva

pepe

sale



Esecuzione

In una padella antiaderente, versate due cucchiari di con olio extra vergine di oliva e rosolate il petto di pollo. Mettete le fettine in caldo su un piatto da portata e aggiungete al sughetto rimasto in padella la panna e il tuorlo d'uovo. fate addensare la salsina per un paio di minuti mescolandola bene e versatela sui filetti di pollo. Spolverizzate con il pepe acinato al momento e servite ben caldo.



Filetti di pollo
alla "Normanna"