

Pollo con panna e noci *(Secondi a base di carne)*



Preparazione

Salare i petti di pollo. Far sciogliere una noce di burro in padella e mettere ad abbrustolire il pollo da entrambi i lati. Tagliare delle fettine sottili di raclette e disporle su uno dei lati del pollo. Far sciogliere.

Una volta sciolto il formaggio, aggiungere la panna in padella e un pizzico di sale. Grattugiare un po' di gherigli di noce sul pollo, terminare la cottura e gustare.

Consigli

Il petto di pollo è una carne leggera e salutare, ricca di proteine nobili: se preferite non appesantirla con del burro, usate dell'olio per la cottura.

Curiosità

Le noci, nell'Antichità, erano ritenute dei frutti poco digeribili e quindi riservati maggiormente agli animali: in tempi recenti, si è sottolineata invece la loro importante funzione contro il colesterolo cattivo.

Informazioni

Preparazione 10 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Petto di pollo 300 grammi

Panna da cucina 150 millilitri

Raclette 50 grammi

Noci 20 grammi

Sale