



PETTO DI POLLO

Procuratevi:

4 petti di pollo allevato con Latte & Miele di produzione Antichi Sapori di Scudellaro

Pan grattato

50 gr. di olio extravergine di oliva dei Colli Euganei

2 rametti di rosmarino e 1 rametto di salvia

Sale

Tagliare il petto di pollo in modo da ottenere lo spessore di circa 1 cm.

Passarlo nel pan grattato; metterlo in una padella con un filo d'olio già caldo.

Aggiungere il rosmarino e la salvia. Girare la fettina e dopo circa un minuto, abbassare il fuoco e coprire con il coperchio. Cuocere per circa 2 minuti.

A fine cottura salare entrambi i lati e servire.

Servite caldo e..... Buon Appetito!!!