



U.C.E.R.
UNIONE CUOCHI EMILIA ROMAGNA
ASSOCIAZIONE CUOCHI ESTENSI

PETTO DI POLLO ALL'AGLIO E SENAPE

INGREDIENTI :

GR 500 DI PETTO DI POLLO
N° 5 SPICCHI DI AGLIO
N° 2 CIPOLLE DI TROPEA
Q. B. ACETO BALSAMICO
Q. B. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
Q. B. SENAPE
Q. B. FARINA
BRODO
SALE

PROCEDIMENTO :

Tagliare la carne a cubetti di un cm per lato e metterla a marinare con : la senape, aglio tritato, sale e olio, lasciare a marinare non meno di due ore.

Affettare la cipolla e stufarla in padella, unire la carne e rosolare a fuoco vivo.

Sfumare con aceto balsamico e spolverizzare con farina per addensare, unire brodo se necessita per la fluidità della salsa.

Regolare la sapidità.