

Pollo al latte...ricetta toscana!!!!

Scritto da Silvia Lorusso

Mercoledì 09 Giugno 2010 10:32

Ingredienti (dosi per 4 persone):

- - 8 fettine di pollo
- - farina
- - sale
- - latte

Preparazione:

Salare i petti di pollo, poi passarli nella farina.

Far rosolare i petti di pollo infarinati in una padella con un pò d'olio.

Quando i petti di pollo si sono rosolati, buttare il latte fino a coprire completamente i petti di pollo.

Far ritirare il latte (cuocere con coperchio chiuso).

Cottura circa mezz'ora.