

Pollo al limone



Difficoltà: **Bassa**

Preparazione: **20 min.**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 Kg di [pollo Avimecc](#)
- 2 limoni
- 30 grammi di burro
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco
- Olio extra vergine di oliva
- Farina 00 q.b.
- Sale
- Pepe

PREPARAZIONE:

Lavare con cura il [petto di pollo](#) e rimuovere tutte le parti grasse. Tagliare a dadi il [petto di pollo](#).

Infarinate per bene i dadi di petto di pollo e metteteli in una padella antiaderente bella calda con un filo di olio extravergine di oliva. Girateli dopo circa 2 minuti e assicuratevi che abbiano assunto un aspetto dorato e croccante.

Quando il pollo sarà pronto, toglietelo e lasciatelo da parte.

Nella stessa padella versate il vino bianco, l'acqua, il succo di un limone e successivamente il burro. Lasciate ridurre mescolando di tanto in tanto, fino a che la salsa non avrà assunto una consistenza densa.

Aggiungete il pollo precedentemente dorato e lasciatelo cuocere per circa cinque minuti con la salsa densa.

Ultimate il piatto con una grattugiata di buccia di limone e servite il pollo al limone accompagnandolo con la salsa. Buon appetito!