

RICETTA DI GIUGNO

PETTO DI POLLO AI FICHI

INGREDIENTI:

400 g di petto di pollo,

200 g di fichi freschi bei sodi,

50 g di burro,

1 bicchiere di vino bianco,

una tazza di brodo,

farina bianca,

olio evo,

un ciuffo di prezzemolo,

sale e pepe.



PROCEDIMENTO:

Ridurre il petto di pollo a cubetti, infarinarli e farli dorare leggermente in una padella con l'olio.

Bagnarli con il vino bianco e lasciare evaporare, aggiungere il brodo e i fichi pelati e tagliati a quarti.

Coperchiare e lasciare sul fuoco per circa 10 minuti.

A cottura ultimata, cospargere con il prezzemolo trito.

L'immagine è tratta da:

http://cucina.corriere.it/ricette/carni-bianche/42/petto-pollo-fichi_590b6ea4-1afb-11df-af4a-00144f02aabe.shtml