

75-Petti di pollo alle nocciole in salsa al rosmarino

Autore: *Grand gourmet* n.32 pag.28

Ingredienti per 2 persone: 200g di petti di pollo a fettine, burro per friggere, salvia, 30g di nocciole tritate, 2 cucchiai da tavola di pangrattato, sale, pepe a mulinello
Per la salsa: 100cc di fondo scuro di vitello, 100cc di panna, rosmarino, sale, pepe a mulinello

Insaporite le fettine di pollo con sale e pepe, doratele nel burro con la salvia. Miscelate le nocciole tritate con il pangrattato e passatevi i petti. Cuoceteli in forno a 160° per 6' .

Per la salsa: riducete il fondo con la panna e qualche ago di rosmarino (circa 10') portandola alla consistenza desiderata. Controllate il sapore e servite le cotolettine circondate dalla salsa