

Petto di pollo da gourmet



Ingredienti:

1 petto di pollo

2 spicchi d'aglio

farina q. b.

limone

sale, prezzemolo

Mettete nella padella 2 cucchiai d'olio, la scorza del limone grattugiata, il prezzemolo e coprite con Magic Cooker.



Usate fiamma alta per 2-3 minuti.

Nel frattempo tagliate il petto di pollo in fette non troppo sottili e infarinate. Alzate il coperchio e mettete le fettine di pollo infarinate.



Cuocete a fiamma media, fornello grande, per circa 3-4 minuti. Spostate la padella, aspettate 30 secondi e girate la carne . Cuocete sempre per 3-4 minuti fiamma media. Spegnete il fuoco, salate e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.