

L'angolo della Cucina



Scaloppine di pollo al vino e arancia

Autore: [stefania](#)
Inserito da [Stefania](#)



Ingredienti:

4 fettine di petto di pollo
farina
vino bianco secco
succo di mezza arancia
olio
sale
pepe nero

Preparazione:

Infarinare le fettine di pollo e soffriggerle in un po' di olio per circa 2-3 minuti per parte a fuoco medio-alto. Non appena saranno ben dorate, spruzzare con mezzo bicchiere di vino bianco e il succo d'arancia. abbassare un pò il fuoco. Salare e pepare.
Non appena si sarà formata la cremina, servire.

Data: 30/10/2007
Visite: 4413

