

Petto di pollo al miele

2 petti di pollo
1 cucchiaino di miele
2 cucchiai di olio d'oliva
1 pizzico di sale
1 rametto di rosmarino



FACILEeBUONO

facileebuono.com



In un recipiente amalgamiamo con l'aiuto di una frusta, il miele, l'olio d'oliva e il sale.

Sciacquiamo i petti di pollo, asciugiamoli e rigiriamoli nella salsina al miele con il rosmarino.

Copriamo e lasciamo marinare per 2 ore e mezzo a temperatura ambiente.

Scaldiamo una padella antiaderente e a fiamma bassa cuociamo il pollo con tutta la salsina, prima da un lato e poi dall'altro.

Attenzione a non prolungare troppo la cottura altrimenti perderà la sua tenerezza.

Prova questa eccezionale ricetta del pollo marinato al miele e rosmarino in padella, una vera delizia!

