

Fettine di pollo al limone e birra

2 fettine di pollo
mezzo bicchiere di birra
il succo di mezzo limone
farina q.b.
olio d'oliva
burro
spezie e sale



FACILEeBUONO

Veramente appetitose



Laviamo e asciughiamo le fettine di pollo.
Infariniamole per bene e scuotiamole per togliere la
farina in eccesso.
In una padella sciogliamo il burro nell'olio, una quantità
sufficiente da coprire il fondo della padella.
Rosoliamo da ambo le parti le fettine di pollo e sempre
a fiamma bassa aggiungiamo la birra e il succo di
limone, le spezie e un pizzico di sale. Lasciamo
sfumare.
Rigiriamo la carne un paio di volte, a questo punto il
sughetto dovrà essersi addensato.
"Et voilà" ecco come fare una nuova ricetta
particolare.

Le fettine di pollo al limone e birra, una ricetta che piacerà, buona gustosa e tenerissima.