

Secondi

Petti di pollo saporiti con salsa Nesquik

Difficoltà 3

Ingredienti per 4 persone

4 fettine di petto di pollo da 120 g CA
200 g di fontina
4 cucchiaini di Nesquik
farina QB
olio
½ bicchiere di brodo
sale

Tempo

10 minuti per la preparazione + 10 minuti per la cottura

Preparazione

Infariniamo i petti di pollo non molto spessi e mettiamoli in padella con l'olio caldo.

Rosoliamoli a fuoco vivo su ambo i lati in modo da colorarli, saliamo, aggiungiamo il mezzo bicchiere di brodo e, dopo qualche minuto, la fontina tagliata a fettine, copriamo finché il formaggio non si scioglie e facciamo cuocere a fuoco medio.

Togliamo le fettine e impiattiamole (se possibile tenendole in caldo).

Utilizziamo la padella dove abbiamo rosolato le fettine di pollo per fare la salsa al Nesquik: aggiungiamo i 4 cucchiaini di Nesquik e facciamo cuocere per 2 min, finché la polvere non si sarà sciolta e addensata.

Cospargiamo le fettine con la salsa al Nesquik e serviamo.