

CANNAMELA

Scaloppine di pollo al basilico



Ingredienti

- 700g petto di pollo a fettine
- qb farina
- 40g patè di basilico CANNAMELA
- 20g olio extravergine di oliva
- 120g vino bianco
- qb sale
- Contorno:
- 400g patate lesse
- 40g rucola



Porzioni
6 persone



Portata
Secondo



Tempo
10 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella



Kcal per
persona
234*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Battere le fettine di carne.
- 2 Infarinarle.
- 3 In una padella scaldare l'olio e rosolare la carne.
- 4 Sfumare con il vino e lasciare evaporare.
- 5 Unire il paté di basilico CANNAMELA.
- 6 Cuocere per 5/6 min assaggiando di sale.
- 7 Servire le scaloppine con il contorno di patate lessate e rucola.