

## Pollo ai fiori di lavanda

**Ingredienti** per due persone:

- 2 petti di pollo, senza pelle
- 6 fette di prosciutto crudo
- olio, sale, pepe, limone
- 1 bicchiere di porto bianco
- 1 cucchiaino di fiori di lavanda
- 1 cucchiaino di zucchero di canna



**Procedimento:**

Con un coltellino fate delle incisioni nella parete inferiore dei petti di pollo.

Conditeli con un po' di pepe.

Grattugiare sopra un po' di scorza di limone.

Mettete sopra ad ognuno tre fette di prosciutto sovrapponendole

Appoggiate un pezzo di pellicola trasparente sopra i petti e batteteli fliche non saranno di cm. 1

Scaldare intanto una padella a fuoco medio.

Staccare la pellicola e trasferite i petti di pollo nella padella, con lo strato di prosciutto rivolto verso il basso.

Spruzzare sopra un goccio di olio e cuoceteli almeno tre minuti per parte, voltandoli e lasciandolo cuocere 30 secondi in più dalla parte del prosciutto per renderlo croccante.

Nel mentre preparate la salsa, mettendo in un pentolino il bicchiere di Porto e un cucchiaino di zucchero di canna, lasciare bollire fino a riduzione; a questo punto versare **un cucchiaino di fiori di lavanda** e un goccio di olio.

Versare sui nostri petti di pollo e servire magari accompagnandolo con delle patate arrosto con sopra la stessa salsina!