

POLLO ALLE PRIMULE

Ingredienti:

6 petti di pollo (o tacchino, se preferite!)

mezzo bicchiere di vino bianco secco

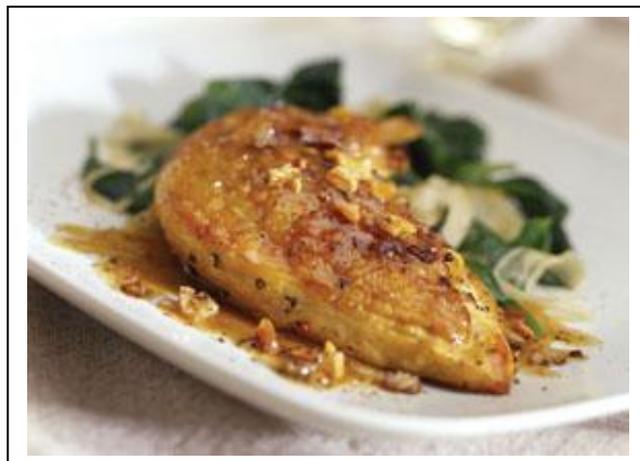
due cucchiaini di olio

una noce di burro

sale, pepe

un pugno di farina

*una manciata di **fiori di primula***



Procedimento:

1. Lavate accuratamente i **fiori di primula** (vale sempre la regola dell'acqua con il bicarbonato o acqua e aceto di mele). Assicuratevi di utilizzare fiori sicuri, possibilmente del vostro balcone, per avere la certezza matematica che non siano stati trattati con pesticidi o anticrittogamici.
2. Passate i **petti di pollo** nella farina.
3. Scaldate in una padella dai bordi alti l'olio e il burro.
4. Quando il burro si è sciolto, aggiungete i petti di pollo e fateli rosolare da entrambi i lati.
5. Una volta che il pollo si è leggermente dorato, aggiungete il vino bianco e i petali di primula sminuzzati.
6. Aggiungete sale e pepe a piacere.
7. Lasciate cuocere rigirando di tanto in tanto.
8. Una volta rappsata la salsa, i petti di pollo sono pronti. Serviteli guarnendoli con i fiori puliti avanzati e accompagnateli con una bella insalata verde.