

Petto di pollo all'uva



Ingredienti

4 petti di pollo a pasta gialla
50 g di burro
2 cucchiaini di olio
Un bicchiere di passito della Valcalepio
Un bicchiere di grappa nostrana
brandy
un po' di brodo di carne
uva bianca
un cucchiaino di prezzemolo tritato
10 g di zucchero
noce moscata
sale

Mondate i petti di pollo eliminando gli ossicini. Disponeteli in una terrina e copriteli con il passito e la grappa, quindi insaporiteli con un pizzico di sale e una macinata di pepe e cospargeteli di prezzemolo. Coprite il recipiente con pellicola trasparente e lasciate marinare per almeno 2-3 ore.

In una padella fate fondere una noce di burro, unite 2 cucchiaini di brandy, lo zucchero e venti acini d'uva. Fate ridurre il fondo di cottura a fuoco vivo per qualche minuto e togliete dal fuoco.

Sgocciolate i petti di pollo dalla marinata; rosolateli in una padella con l'olio e il burro rimasto, rigirandoli di tanto in tanto. Quando saranno dorati, irrorateli con la loro marinata e lasciate evaporare.

Unite mezzo bicchiere di brodo, coprite e fate cuocere per 10 minuti a fuoco basso. A cottura ultimata aggiungete l'uva e una grattata di noce moscata e lasciate insaporire per qualche minuto.