

## COSCETTE DI POLLO ALL'ACETO BALSAMICO E RADICCHIO

Macerare la carne in poco aceto balsamico per circa mezz'ora. Scaldare, senza bruciarli, due spicchi d'aglio tagliati a fettine in olio d'oliva aggiungere le coscette di pollo disossate o in alternativa petti di pollo a pezzi. Lasciare rosolare, aggiungere l'aceto precedentemente usato e portare a  $3/4$  di cottura indi aggiungere del radicchio travisano tagliato a fettine e finire la cottura.