
Preparazione del petto di pollo glassato al vino bianco

- 1) Per preparare un ottimo *petto di pollo glassato al vino bianco*, elimina l'ossicino centrale, le eventuali parti di grasso e i nervetti che ci sono in genere nel **petto di pollo** servendoti di un piccolo coltello. Sbuccia quindi gli spicchi d'aglio e schiacciali, ma non troppo, con un batticarne; stacca le foglioline di prezzemolo.
- 2) Fai scaldare in una padella 4 cucchiaini di olio, aggiungi l'aglio e lascialo dorare, poi eliminalo; unisci il petto di pollo, rosolalo velocemente su entrambi i lati, aggiungi pepe e sale a tuo piacimento; irrorala con il *vino bianco*, alza la fiamma e lascia che evapori quasi completamente.
- 3) Versa poi nella padella un mestolo di brodo, copri e lascia cuocere, a fiamma bassa, per circa 30 minuti. Se durante la cottura il sugo si restringe troppo, aggiungi ancora qualche cucchiaino di brodo. Un poco prima di togliere dal fuoco, profuma il tutto con il prezzemolo e regola il sale.
- 4) Taglia poi il petto di pollo a fette sottili, disponile sui piatti e condiscile con il sughetto.