

Scaloppine all'arancia

Autore: Davide

Difficoltà: 🍳🍳🍳🍳🍳

Tempo di preparazione: 30'

Ingredienti: per due persone

Ingrediente	Quantità
Petto di pollo	400g
Arancia	2 pz
Cipolla o porro	1 pz
olio evo (o burro, che aiuta la Maillard delle cipolle ma a me fa cagare)	qb
farina	qb
sale	qb
salvia	qb
succo di limone	qb

Step 1: versare l'olio in una padella mettere a cuocere la cipolla o il porro (tagliati a listarelle), a seconda del gusto, fino alla caramellizzazione. Ricordarsi di salare per facilitare la fuoriuscita dell'acqua. Nel frattempo preparare il succo di arancia e infarinare il pollo.

Step 1.5: aggiungere quattro/cinque foglie di salvia in modo che sprigioni l'aroma senza bruciare.

Step 2: terminato lo step 1 posare il pollo infarinato nella padella a fuoco alto e far cuocere un paio di minuti da un lato e dall'altro.

Step 3: aggiungere il succo d'arancia e una spruzzata di succo di limone in modo da bilanciare la dolcezza.

Step 4: lasciare che si riduca la salsa e servire.

le foto arrivano la prossima volta che le faccio