

# Petto di pollo

## con farina di farro integrale

### Ingredienti

(x 4 persone)

320 g di petto di pollo a fette

½ limone

Sale

FARINA di FARRO integrale

Olio extra vergine d'oliva

### Preparazione

Marinare il petto di pollo con limone spremuto e sale per circa mezz'ora. In una padella mettere l'olio e lasciarlo riscaldare. Passare le fette di petto di pollo sulla FARINA di FARRO integrale facendola ben aderire da entrambi i lati. Adagiare il petto di pollo sull'olio caldo e lasciarlo dorare per qualche minuto; girare la carne facendola dorare anche dall'altro lato. Se necessario girarlo più volte. Accompagnare la preparazione con patate arrosto o piselli bolliti.

