



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Pollo all'albese



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1/2 ora Tempo

Attrezzatura : **un contenitore**

Ingredienti

- 4 fette di petto di pollo
- un limone
- parmigiano reggiano grattugiato
- olio d'oliva
- mezzo spicchio d'aglio
- un tartufo

Preparazione Pollo all'albese

Passo 1.

Lessate il petto di pollo e tagliatelo a fettine sottili; versatelo in un tegame condendolo con l'olio di oliva, il succo di limone, una spruzzata di parmigiano e l'aglio finemente tritato.

Passo 2.

Dopo aver mescolato il tutto,ricoprite il pollo con strisce di tartufo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 16/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)