

<b>NOME</b> SUPREMA DI POLLO ALLA SALVIA		<b>TIPO</b> SECONDO DI CARNE	
<b>PORZIONI</b> per 10	<b>NOTIZIE STORICHE FONTI</b>		
<b>ESECUTORE</b> chef garde manger/saucier			
<b>INGREDIENTI</b>	<b>QUANTITÀ</b>	<b>PROCEDIMENTO</b>	
petti di pollo burro vino bianco panna da cucina salvia farina brodo di carne sale e pepe	5 100 g 3 dl 3 dl 10 foglie qb qb qb	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ dividere in due i petti di pollo, infarinarli leggermente e rosolarli in padella con il burro e la salvia</li> <li>■ bagnare con vino bianco e far evaporare</li> <li>■ unire un poco di brodo, aggiustare il gusto con sale e pepe e portare a cottura</li> <li>■ togliere i petti di pollo e disporli sul piatto di portata; mantenere al caldo</li> <li>■ aggiungere al fondo di cottura la panna e far insaporire</li> <li>■ ricoprire la carne con la salsa preparata e servire ben caldi</li> </ul>	
<b>MISE EN PLACE</b>			
coltello a carne padella mestolo			
<b>VARIANTI</b>		<b>OSSERVAZIONI</b>	<b>TEMPI</b>
la salvia può essere sostituita con il rosmarino o il dragoncello			<b>preparazione</b> 5 minuti  <b>cottura</b> 20 minuti