Pui Piccata

30 minute
4 portii



In 30 de minute pregatesti o cina delicioasa si aromata. Vezi cum poti prepara puiul Piccata.

INGREDIENTE

– 2 bucati piept de pui feliat ca pentru snitele
– 4 linguri suc de lamaie
– 120 ml vin alb
– 240 ml supa de pui
– 4-5 felii de lamaie
– 3 linguri ulei de masline
– 5 linguri unt
– 1 lingura capere
– 1/2 legatura patrunjel
– 100 g faina
– 1 ceapa

– 2 catei usturoi
– sare
– piper

MOD DE PREPARARE:

1. Inclinge uleiul de masline intr-o tigaie si topeste untul in ulei. Trece fiecare bucata de pui (taiata subtire) prin faina in care ai amestecat putina sare si piper, apoi prajeste-le in tigaie pentru 3-4 minute pe fiecare parte.
2. Scoate puiul din tigaie si pune la calit in acelasi ulei ceapa tocata solzisori. Dupa ce a devenit translucida, adauga si usturoiul tocat marunt si amesteca pentru inca 30 de secunde, apoi adauga vinul si supa de pui.
3. Lasa tigaia la foc mediu pana cand sosul se reduce la jumatate, apoi adu puiul inapoi in tigaie, impreuna cu caperele si 2 cubulete de unt tare tavalit prin faina.
4. Dupa 2 minute pune si zeama de lamaie, iar cand sosul s-a ingrosat inchide focul. Asezoneaza puiul piccata cu 4-5 felii de lamaie si patrunjel tocat marunt. Serveste-l cu paste simple, peste care presari sos din abundenta.

Sursa: retetepractice.ro