

SECONDI DI POLLAME

Petti alla fiorentina

Tradizione: Provincia di Firenze, Toscana

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

35 min

■ Ingredienti per 4 persone

Petti di pollo	400 g
Spinaci	1000 g
Burro	50 g
Olio d'oliva extra-vergine	2 cucchiaini
Formaggio grana grattugiato	2 cucchiaini
Timo	alcuni rametti
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Pulire gli spinaci e lavarli in abbondante acqua fredda. Battere leggermente i petti di pollo tra 2 fogli di carta vegetale inumiditi, salarli e peparli.
- 2 In una padella far scaldare 20 g di burro, l'olio e il timo, adagiarvi i petti di pollo e farli rosolare dalle due parti finché saranno dorati; farli cuocere per 7-8 minuti a fuoco moderato; scolarli e tenerli in caldo.
- 3 In un tegame con 20 g di burro far rosolare gli spinaci per 2-3 minuti, salarli e peparli, amalgamarvi infine il formaggio grana grattugiato.
- 4 Distribuire gli spinaci in uno strato uniforme in una pirofila leggermente imburrata; adagiarvi sopra i petti di pollo, spennellarli con il burro rimasto fuso e farli gratinare leggermente in forno preriscaldato a 200-220 gradi. Servirli caldi.