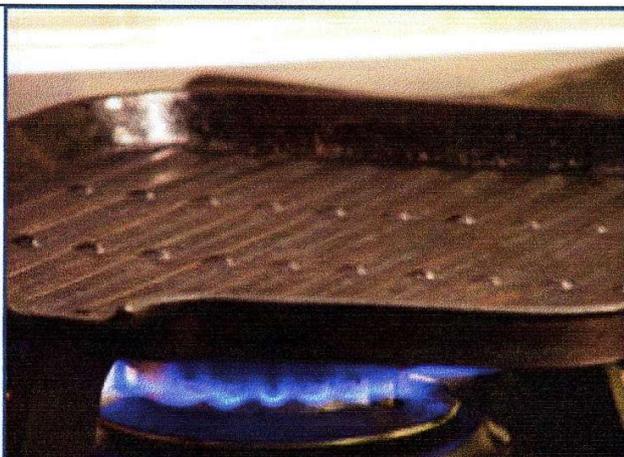


PETTI DI POLLO AI FERRI

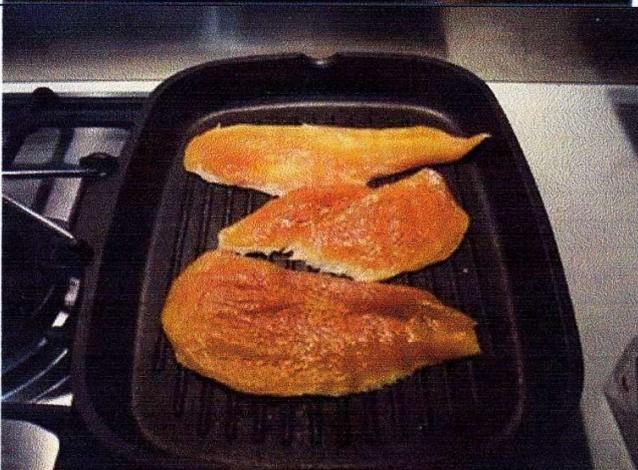
Cerchiamo una bistecchiera



Mettiamo la bistecchiera a scaldare sul fuoco basso



Appoggiamo i petti di pollo sulla bistecchiera e li giriamo spesso perché non si attacchino



Aggiungiamo sale fino, rosmarino o salvia



Quando i petti sono cotti li appoggiamosù un piatto



Un filo d'olio e serviamo caldi con i contorni

