



Petto di pollo glassato al pompelmo e cipolle croccanti

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone

Tempo di preparazione: 30 minuti

Difficoltà: Facile

da servire in abbinamento a:

Birra Peroni Gran Riserva Bianca

- Petto di pollo (*con la sua pelle*), 250 g;
- Cipolle rosse, 2;
- Pompelmo, 1;
- Salsa di soia, q.b.;
- Miele, 2 cucchiari;
- Salvia, 1 rametto;
- Zucchero di canna;
- Olio EVO;
- Sale.

> PREPARAZIONE

- Tagliare la cipolla in ottavi, ricavare i petali e infornarla a 200° condita con olio, sale e zucchero di canna;
- Prendete il petto di pollo incidete la pelle in tre punti e adagiatelo dalla parte della pelle su una padella antiaderente a fuoco medio, quando la pelle sarà "croccante" rosolatelo nel suo grasso fino a sigillare completamente il pezzo di carne;
- Infornate il petto di pollo a 200 gradi insieme alla cipolla;
- Ricavare la scorza e il succo del pompelmo, mettere le scorze in infusione in un po' d'olio;
- Nella padella in cui avete rosolato il pollo aggiungete due cucchiari di soia, il succo del pompelmo, il miele e fate andare dolcemente fino ad ottenere una salsa omogenea e lucida, mettete in infusione un rametto di salvia;
- Portate il petto di pollo in padella e laccatelo bene con la salsa;
- Sfornate le cipolle e conditele con l'olio al pompelmo;
- Fate riposare la carne per un paio di minuti e a questo punto tagliate il pollo a fette di circa 2 centimetri, irrorate con la salsa al pompelmo avanzata e completate il piatto con le cipolle rosse confit.