

## Pollo al vino bianco, ginepro e alloro



### Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di fettine di petto di pollo  
**1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar**  
60 ml di vino bianco secco  
3 bacche di ginepro  
mezzo cucchiaino di alloro in foglie  
1 pizzico di sale  
1 pizzico di pepe

### Procedimento

1. Scaldo l'olio in una padella antiaderente. Una volta caldo, aggiungo il pollo e lo rosolo per un paio di minuti da entrambi i lati.
2. Sfumo col vino, aggiungo anche il ginepro e l'alloro e chiudo con un coperchio.
3. Faccio cuocere per 10 minuti, quindi rimuovo il coperchio e lascio che il vino si riduca ulteriormente. Aggiusto di sale e pepe.
4. Tolgo dal fuoco una volta che la salsa si sarà ristretta del tutto.