

# Cotolette alla palermitana

Ingredienti per 4 persone

- .8 fettine di petto di pollo
- .200 g di pangrattato
- .prezzemolo q.b.
- .1 spicchio di aglio
- .semi di finocchio
- .origano
- .anice
- .sale
- .pepe
- .olio e .v.o.

Tritate l' aglio e il prezzemolo, uniteli al pangrattato. Aggiungete origano, anice e finocchio. Salate, pepate e bagnate con un filo d' olio. Mescolate bene.

Passate le fettine di pollo nel pangrattato.

Cuocetele nella griglia preriscaldata oppure in una padella antiaderente con poco olio.

Cuocetele fino a quando saranno croccanti.

Servite con fettine di limone.

*"La ricetta originale prevede la carne di vitello, la menta al posto di anice e finocchio e 30 g di pecorino. Provatela!"*