

PETTI DI POLLO PRIMAVERA
(Poitrines de poulet primavera)

Primavera veut dire printemps en italien.

Un clin d'oeil au printemps, au soleil, aux fleurs, aux promenades, etc.

Difficile de faire avancer les saisons mais on peut mettre de la couleur dans notre assiette pour avoir l'impression d'être au printemps avec la nature qui reprend vie; les couleurs et le soleil nous réchauffent. Une recette familiale colorée et facile d'exécution.

Ingrédients:

- 2 livres de poitrines de poulet désossées (environ 6)
- 2 poivrons rouges ou de couleurs différentes
- 3 branches de céleri
- 4 carottes
- 2 oignons
- 5 gousses d'ail
- 2 tasses de champignons blancs ou pleurotes
- Persil
- Sel et poivre
- 4 c. à table d'huile
- ½ verre de vin blanc

Préparation:

Chauffer le four à 430° F ou plus, selon le four.

Couper chaque poitrine de poulet en 3 morceaux de 2 X 3.

Parer les légumes et les couper en morceaux assez gros et plus ou moins de la même grosseur; hacher le persil.

Assaisonner.

Déposer ensuite le poulet et les légumes dans un plat allant au four, verser l'huile et mélanger ensemble pour bien enrober d'huile chaque morceau de légumes et de poulet.

Verser le vin et cuire au four à feu vif et à découvert pendant 30 minutes.

Buon appetito!

AUBERGINES À LA PARMIGIANA