

## Pollo alle erbe e limone con sapori di primavera



Un piatto leggero ma saporito per la stagione primaverile!

### Ingredienti (per 2 persone):

- 2 petti di pollo
- Succo e scorza di 1 limone biologico
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 1 cucchiaino di miele
- 1 manciata di erbe fresche (prezzemolo, timo, basilico)
- Sale e pepe q.b.
- 150 g di asparagi verdi
- 100 g di pomodorini

### Preparazione

1. Marinare il pollo con succo e scorza di limone, olio d'oliva, aglio, miele, sale e pepe per almeno 30 minuti.
2. Scaldare una padella e rosolare il pollo su entrambi i lati fino a doratura.
3. Tagliare gli asparagi a pezzi e aggiungerli in padella con i pomodorini. Cuocere tutto per 10 minuti a fuoco medio.
4. Cospargere con erbe fresche e servire.

Questo piatto è leggero, sano e perfetto per la primavera!

Buon appetito!