

SECONDI PIATTI

Bastoncini di pollo gustosi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 600 gr

PANCETTA AFFUMICATA (BACON) 250
gr

ERBA CIPOLLINA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Ricavare dal petto di pollo dei bastoncini larghi più o meno 1cm. Avvolgere partendo dall'alto verso il basso ogni singolo pezzo di pollo con una fetta di pancetta. Disporre il pollo così confezionato in una pirofila, condirla con olio ed abbondante erba cipollina (anche secca).

In questa ricetta non c'è bisogno di sale.

Mettere in forno a 200° per circa 15 min. fino a quando la pancetta non diventa ben

dorata e un pò croccante.

E' un piatto buono, sfizioso e veloce che può essere servito come antipasto o come secondo con un bel contorno di verdure.