

SECONDI PIATTI

Bocconcini succulenti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

2 cosce di pollo disossate
200 g di pancetta tesa tagliata a fettine
sottili
foglie di salvia
1 spicchio d'aglio
1 bicchiere di vino bianco
paprika
pangrattato
olio
sale q/b.

PREPARAZIONE

1 Tagliate a bocconcini il pollo e lasciatelo marinare per 2 ore nel vino, l'aglio tritato, l'olio e la paprika.

Una volta marinati appoggiate su ciascun bocconcino una fogliolina di salvia, avvolgete il

tutto con una fettina di pancetta.

Disponete i bocconcini in una pirofila ben oliata , ricoprite il tutto con il liquido della marinatura, aggiungete il sale e cospargete il tutto con del pangrattato e la paprika rimasta .

Infornate a 200° per circa 30 minuti, controllate la cottura di tanto in tanto in modo che i bocconcini non si secchino troppo. A cottura ultimata, lasciate riposare fuori dal forno per cinque minuti e servite ancora tiepido.



Ingredienti per 3 persone.

NOTE