

SECONDI PIATTI

Braciole di pollo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 8 fette
MOLLICA DI PANE 80 gr
PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiai da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola
PREZZEMOLO
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare la mollica con il parmigiano, il prezzemolo tritato, sale e pepe.

Unite l'olio e mescolare.

Dividete le fette di pollo a metà e conditele con della mollica.

Arrotolate le fette di pollo per bene e chiudetele con uno stuzzicadente.

Trasferite in un padella e date una prima cottura.



2 Trasferite in una placca da forno ed infornate a 180°C per circa 10-15 minuti.



