

SECONDI PIATTI

Petti di pollo ripieni di nduja

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

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



INGREDIENTI

1 petto di pollo
timo
maggiorana
1 mozzarella
2 uova
pecorino
pangrattato
nduja
passata di pomodoro densa o sugo di
pomodoro
olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE



2 Sfilettare il petto di pollo, metterlo tra due fogli di pellicola trasparente e batterlo con il batticarne. Mettere un pezzo di nduja su ogni filetto, chiudere a portafoglio e ribattere i bordi per far aderire tutto bene.

Passare i petti nell'uovo, poi nel pangrattato mischiato con pecorino grattugiato, timo e maggiorana.





3 Friggere i petti in olio di oliva extra vergine.



4 Scolare i petti.



5 Ungere appena appena una teglia, spalmarci uno strato di passata di pomodoro densa o sugo di pomodoro con cipolla.



6 Quindi adagiarci i petti di pollo ripieni di nduja.



7 Ricoprire con altra passata e mozzarella tritata. Infornare fino a che la mozzarella non sia ben liquefatta.

