SECONDI PIATTI

Petto di pollo ai capperi e rosmarino

LUOGO: Europa / Italia

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

INGREDIENTI

petti di pollo

1 tazza di pangrattato

1 manciata di capperi sotto sale

rosmarino

sale

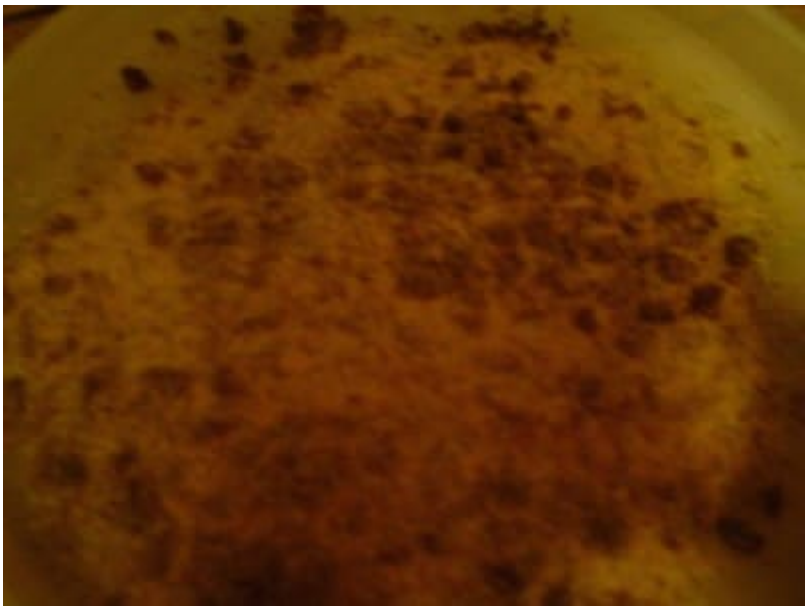
pepe e olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Ecco il petto di pollo utilizzato per questa ricetta.

2 Tritare i capperi con la mezzaluna.

3 Unire ai capperi tritati il pangrattato, il rosmarino, sale e pepe.



4 Impanare con questo composto i petti di pollo ed adagiarli su una teglia da forno unta leggermente.

5 Irrorare la carne con un filo d'olio e infornare a 220°C per 20 minuti.