

SECONDI PIATTI

## Petto di pollo al timo

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

PETTO DI POLLO da 120 g - 4

TIMO 1 mazzetto

SPICCHIO DI AGLIO 4

LIMONE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 Preparete una salsa con il succo di limone, l'aglio sbucciato e il timo e fate macerare per circa 10 minuti.



**2** Battete i petti di pollo con un batticarne, salateli, pepateli e distribuitevi sopra la salsa, piegare a portafoglio e fermarli con uno stecchino.





**3** Infornare per 25 minuti circa a 170° e servirli caldi.