

SECONDI PIATTI

# Petto di pollo con crumble

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



## INGREDIENTI

30 ml di salsa di pomodoro con cipolle  
4 zucchine  
4 petti di pollo.

## PER IL CRUMBLE

1 mozzarella grande  
200 g di parmigiano  
3 cucchiaini di pangrattato  
2 spicchi d'aglio  
1 cucchiaino di capperi in salamoia  
1 mazzetto di prezzemolo  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Tagliare le zucchine a fette lunghe e grigliarle.

In una pirofila mettete le zucchine grigliate i petti di pollo, e poca salsa.

Per il crumble: mettete tutti gli ingredienti nel mixer e frullare.

Mettete il crumble sui petti di pollo fino a ricoprire bene il tutto.

**2** Infornate nel forno già caldo a 220°C per 30 minuti.

Nel frattempo frullate la salsa rimasta e servite il pollo con la salsa frullata.