

SECONDI PIATTI

Petto di pollo con crumble

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

petto di pollo
zucchine già grigliate
1 mozzarella
2 cucchiai di pane grattugiato
3 cucchiai di grana grattugiato
olio q.b.
sale e peperoncino.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Preparare le zucchini, metterle in una pirofila da forno.
Adagiarvi sopra i petti di pollo.





3 Aggiungere olio, sale e peperoncino.



4 Preparare il crumble: unire la mozzarella al pane, aggiungere il grana,



5 frullare leggermente



6 e versare il composto sui petti di pollo.



7 Coprire il tutto ed infornare a 200°C per circa 20 minuti.



8 Ecco il petto di pollo pronto per essere servito.



