

SECONDI PIATTI

Teglia di pollo, patate e pane

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

POLLO 1

PATATE 1 kg

CIPOLLE 1

PANE 250 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare le patate, i pomodori, il pane a cubetti e mettere tutto nella teglia di cottura. Affettare la cipolla e aggiungerla con il basilico in teglia. Condire con sale e abbondante olio. Mescolare il tutto con le mani.



2 Aggiungere i pezzi di pollo, salarli e peparli.



3 Cuocere il tutto nel forno a 180°C per circa 50 minuti, mescolando il tutto a metà cottura.