

SECONDI PIATTI

Petto di pollo alla pizzaiola

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **20 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La carne alla pizzaiola! Che bontà! **La ricetta ideale** da proporre quando le **idee in cucina** sono scarse ma dobbiamo, e vogliamo, **portare a tavola una cena squisita** per chiudere degnamente una giornata intensa. La carne alla pizzaiola è **una ricetta tipica italiana**, cucinata in tutto il paese con poche varianti sul condimento, infatti come base questa ricetta **ha la carne, il pomodoro e in alcuni casi la mozzarella**. Solitamente la versione più famosa è quella delle **fettine alla pizzaiola** in cui si usa carne di vitello, noi oggi ti proponiamo la versione con la carne bianca, ovvero il **petto di pollo alla pizzaiola**.

Prima di iniziare a cucinare la nostra **ricetta con passo passo fotografico**, ti suggerisco di guardare anche queste altre ricette di pollo:

[Pollo arrosto](#)

[Pollo alla cacciatora](#)

[Pollo al curry veloce](#)

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 2 piccoli interi - 500 gr

PASSATA DI POMODORO 400 gr

MOZZARELLA DA PIZZA 200 gr

CAPPERI 30 gr

BASILICO 5 foglie

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

ORIGANO SECCO facoltativo -

PREPARAZIONE

- 1 Taglia i petti di pollo a metà se sono piccoli o in 4 fettine se ne hai acquistato uno grosso, ad ogni modo devi ottenere 4 fette spesse circa due cm.

Prendi una padella antiaderente e versaci abbondante olio extravergine di oliva, quando si sarà scaldato fai rosolare, pochi minuti per lato le fette di petto di pollo.





2 Adesso aggiungi la salsa di pomodoro, l'origano, i capperi, l'aglio e il basilico. Aggiusta di sale e pepe.



3 Copri con il coperchio e abbassa la fiamma, fai cuocere per almeno 20 minuti, se

necessario aggiungi poca acqua calda, la carne di pollo deve essere ben cotta per poterla consumare (vedi in fondo alla ricetta).

Taglia a fette la mozzarella.

Trascorso il tempo indicato per la cottura della carne toglì il coperchio e disponi le fette di mozzarella sulla carne, spegni il fuoco e copri. Aspetta almeno 5 minuti che il formaggio si fonda bene e poi servi con la padella direttamente in tavola.





CONSIGLI E CAUTELE

Una volta che hai aggiunto la mozzarella non mescolare più il contenuto della padella, rischi di rendere il tutto troppo pasticciato. La mozzarella che si fonde con il calore del sugo è più che sufficiente.

La carne del pollo è un tipo di carne che va servita ben cotta per evitare problemi di salute. Infatti la carne del pollo è naturalmente predisposta ad ospitare il batterio della salmonella, batterio che si neutralizza solo con una cottura decisa e uniforme.

Per evitare problemi di salute in seguito ad un pasto a base di pollo, anche le posate e i taglieri con cui vanno a contatto le carni crude devono essere ben lavate con acqua calda (meglio in lavastoviglie) prima di essere riutilizzate.

I taglieri ideali per lavorare la carne del pollo sono i [taglieri in polipropilene](#) adatti al lavaggio in lavastoviglie.