

SECONDI PIATTI

Petto di pollo alla pizzaiola

di: *Cookaround*



Fare il petto di pollo alla pizzaiola è davvero semplice, un secondo piatto di carne perfetto da portare a tavola quando si ha voglia di qualcosa di facile ma saporito. Spesso non si sa come rendere goloso il pollo che risulta spesso secco e poco appetibile.

Realizzare questa ricetta è davvero un gioco da ragazzi, non serve essere cuochi provetti, ma realizzandola seguendo i nostri consigli vi permetterà di far felici tutti, grandi e bambini.

Con il petto di pollo alla pizzaiola non si sbaglia mai! Quel sughetto goloso, la mozzarella filante, la carne umida e la crosticina croccante fanno davvero gola a tutti. Una ricetta insomma che fatta una volta la si fa sempre!

Un secondo anche furbo in quanto si può utilizzare il sugo fatto a pranzo e avanzato.

Se cercate poi altre idee, ecco nuove ricette con il pollo:

[pollo arrosto](#)

[pollo alla cacciatora](#)

[pollo alle mandorle](#)

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO (1 kg) - 2
MOZZARELLA DA PIZZA 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE
ORIGANO SECCO a piacere -
PASSATA DI POMODORO 400 ml
SPICCHIO DI AGLIO 1
CAPPERI 30 gr
BASILICO 5-6 foglie -

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il vostro petto di pollo alla pizzaiola mettete in una padella antiaderente l'olio e rosolate i petti di pollo, divisi a metà; da entrambi i lati.





2 versate nella padella la salsa di pomodoro, aggiungete l'origano i capperi l'aglio ed il basilico.

regolate di sale e pepe.



3 Cuocete per una decina di minuti semicoperto, più che altro per gli schizzi della salsa, mettete la mozzarella a

fette su la carne e coprite nuovamente.

Lasciate cuocere finché il formaggio si scioglie

Servite il vostro petto di pollo alla pizzaiola ben caldo.



