

SECONDI PIATTI

## Petto di pollo alla pizzaiola

di: *Cookaround*



### 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 -

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.

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

## Preparazione

Per preparare il vostro petto di pollo alla pizzaiola mettete in una padella antiaderente l'olio e rosolate i petti di pollo, di





**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

Lasciate cuocere finché il formaggio si scioglie

Servite il vostro petto di pollo alla pizzaiola ben caldo.





