

SECONDI PIATTI

Pollo alla pizzaiola

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **pollo alla pizzaiola** è una **ricetta italiana classica** che non delude mai. È **facile da preparare**, anche per chi è alle prime armi in cucina, e richiede solo **pochi ingredienti**, in generale anche **abbastanza economici**. Il risultato è un [secondo piatto](#) veloce, saporito e delizioso che piacerà a tutta la famiglia.

Il **pollo alla pizzaiola** è un piatto che può essere servito per una [cena](#) in famiglia, un pranzo con gli amici o anche come piatto unico. È una **ricetta perfetta per le giornate calde** quando non hai voglia di stare troppo ai fornelli, ma vuoi comunque **gustarti un pasto gustoso**. Prova la nostra **ricetta con video e passo passo fotografico** per

cucinare con le tue mani un ottimo pollo alla pizzaiola.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Pollo al curry veloce](#)

[Pollo in friggitrice ad aria](#)

[Pollo alle mandorle](#)

[Pollo alla cacciatora](#)

[Pollo all'arancia](#)

COSA SERVE PER CUCINARE IL POLLO ALLA PIZZAIOLA

PETTO DI POLLO A FETTE 4

POMODORINI 250 gr

MOZZARELLA 200 gr

PANE GRATTUGIATO 80 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO 20 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

ORIGANO

COME SI CUCINA IL POLLO ALLA PIZZAIOLA

- 1 Inizia con il disporre il pane grattugiato in un piatto, aggiungi il parmigiano grattugiato e il sale, infine mescola tutti gli ingredienti in modo uniforme.





2 Prendi una fettina di petto di pollo alla volta e passa entrambe le parti nella panatura

preparata, premi leggermente con le dita in modo da farla aderire bene al pangrattato condito.



3 In un tagliere taglia a pezzetti i pomodorini, già lavati e asciugati, e la mozzarella a fettine.

Fai asciugare la mozzarella sul tagliere, tamponandola con carta da cucina in modo che perda l'umidità in eccesso.





- 4 Versa un filo d'olio extravergine di oliva in una capiente padella antiaderente, aggiungi uno spicchio d'aglio in camicia e fai rosolare a fiamma media.





5 Disponi le fettine impanate sul fondo della padella e falle rosolare bene da entrambi i lati fino a che risultino perfettamente dorate.





6 Ricopri le fettine di pollo con la mozzarella, poi con i pomodorini, aggiungi anche un

pizzico di origano e di sale.







7 Continua la cottura con coperchio per ancora una decina di minuti. Quando le fettine di pollo alla pizzaiola saranno ben cotte, portale in tavola calde, anche direttamente nella pentola di cottura.





CONSIGLI UTILI PER IL POLLO ALLA PIZZAIOLA PERFETTO

Puoi sostituire il pollo con altri tipi di carne, come il tacchino o il maiale.

Puoi aggiungere ai pomodori altri ingredienti, come funghi, peperoni o verdure a foglia verde.

Puoi preparare il pollo alla pizzaiola al forno invece che in padella.