

SECONDI PIATTI

Bocconcini di pollo e peperoni al forno

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

1 petto di pollo
3 peperoni
olio extravergine d'oliva
pan grattato
parmigiano grattugiato
sale

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate due belle fettine di petto di pollo e riducetele a strisce; salatele, pepatele e conditele con olio, limone, origano e timo a seconda dei vostri gusti.



- 2 Ricavatene otto bocconcini infilateli su spiedini metallici e date una pennellatina d'olio e limone.



- 3 Arrostite sulla piastra in ghisa tre peperoni meglio rossi o gialli in modo che siano belli polposi. Non vanno cotti completamente, solo ammorbiditi.



- 4 Puliteli eliminando semi e picciolo, poi tagliateli a falde larghe un paio di cm.



5 Ungete appena il fondo della teglia mettete i peperoni possibilmente in unico strato, salate e cospargete di pan grattato e parmigiano.

Ponetevi sopra gli spiedini e bagnate con un filo d'olio.





- 6 Infornate a 180°C fino alla formazione di una crosticina croccante e alla totale cottura dei bocconcini di pollo.

