

SECONDI PIATTI

## Bocconcini di pollo impanati

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*

---



### INGREDIENTI

500 g di petto di pollo tagliato a fette

1 confezione di Ritz

100 ml di yogurt magro

poco olio extravergine di oliva

sale.

### PREPARAZIONE



2 Da ogni fetta di pollo ricavate 4 bocconcini.



3 In una ciotola mescolare lo yogurt con il pollo e fate marinare per 30 minuti.



4 Tritare non troppo finemente i Ritz.

Passate i bocconcini nei Ritz e metteteli in una placca foderata di carta forno.



5 Salate leggermente quindi coprite con un filo di olio.

Infornate a 180-200°C per circa 20 minuti.

A metà cottura girate i bocconcini.

