

SECONDI PIATTI

Bracioline di pollo

di: *laura66*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 8 fette

MOLLICA DI PANE 80 gr

PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiaini da
tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

PREZZEMOLO

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare la mollica con il parmigiano, il prezzemolo tritato, sale e pepe.

Unite l'olio e mescolare.

Dividete le fette di pollo a metà e conditele con della mollica.

Arrotolate le fette di pollo per bene e chiudetele con uno stuzzicadente.

Trasferite in un padella e date una prima cottura.



2 Trasferite in una placca da forno ed infornate a 180°C per circa 10-15 minuti.



