

SECONDI PIATTI

Petti di pollo alla mediterranea

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO da circa 150 g - 4
POLPA DI POMODORO PRONTA 250 gr
OLIVE NERE snocciolate - 60 gr
CAPPERI SOTTO SALE 1 cucchiaio da
tavola
GUANCIALE DI MAIALE 120 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
FARINA colmi - 5 cucchiari da tavola
ORIGANO 1 cucchiaio da tè

PREPARAZIONE

- 1 Battete leggermente i petti di pollo con un batticarne, infarinateli e fateli rosolare da entrambi i lati in una padella antiaderente con dell'olio.



- 2 Togliete il petto dalla padella, salate e pepate in giusta dose.

Aggiungete nella padella con il fondo di cottura del pollo, le olive, i capperi già dissalati ed infine i cubetti di guanciale. Fate soffriggere il tutto fino a che il guanciale non cambi di colore.



- 3 Unite la polpa di pomodoro, l'origano e fate cuocere per circa dieci minuti correggendo il tutto con un pizzico di sale.



- 4 Trasferite i petti di pollo nella salsa e cuocete per altri 8/10 minuti girandoli almeno un paio di volte, serviteli versandovi sopra la salsa ottenuta.

