

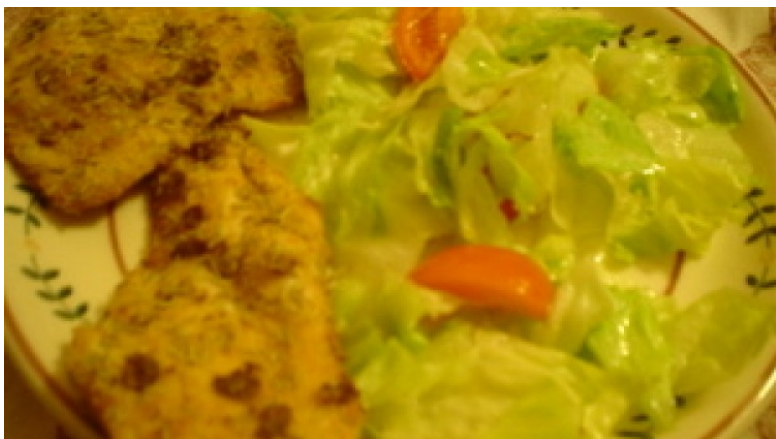
SECONDI PIATTI

Petto di pollo ai capperi e rosmarino

di: **o*anto*o**

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

petti di pollo
1 tazza di pangrattato
1 manciata di capperi sotto sale
rosmarino
sale
pepe e olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Ecco il petto di pollo utilizzato per questa ricetta.



2 Tritare i capperi con la mezzaluna.



3 Unire ai capperi tritati il pangrattato, il rosmarino, sale e pepe.



4 Impanare con questo composto i petti di pollo ed adagiarli su una teglia da forno unta leggermente.





5 Irrorare la carne con un filo d'olio e infornare a 220°C per 20 minuti.

