

SECONDI PIATTI

# Petto di pollo al forno

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **50 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



La ricetta del **petto di pollo al forno** è un salva cena perfetto! Ci sono infatti quelle sere in cui si hanno poche idee ma comunque si vuol portare in tavola qualcosa di sfizioso. È una versione davvero saporita questa che piacerà a grandi e piccoli, mettendo d'accordo tutta la famiglia! È anche una ricetta furba perché si può preparare la teglia in anticipo ed infornarla al momento opportuno. Il composto di aromi rende questa versione davvero deliziosa. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! Se amate poi la carne bianca, vi invitiamo a realizzare anche il [pollo alla cacciatora](#):

un classico ma sempre ottimo!

## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 8

EMMENTHAL 8 fette

BRODO DI POLLO 1 l

VINO BIANCO ¼ tazze

ROSMARINO 1 rametto

SALVIA 1 rametto

SPICCHIO DI AGLIO 1

BURRO fuso - 20 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del petto di pollo al forno, innanzitutto bisogna mettere il pollo in una teglia da forno leggermente imburrata e coprirlo con le fette di formaggio.



- 2 A questo punto si può miscelare il brodo con il vino e versare il composto sul pollo.



3 Cospargere gli aromi, tritati, cospargere con il burro fuso.



4 Infornare a 190°C per 45-50 minuti.

CONSIGLIO