

SECONDI PIATTI

## Petto di pollo al timo

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI

PETTO DI POLLO da 120 g - 4

TIMO 1 mazzetto

SPICCHIO DI AGLIO 4

LIMONE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 Preparete una salsa con il succo di limone, l'aglio sbucciato e il timo e fate macerare per circa 10 minuti.



**2** Battete i petti di pollo con un batticarne, salateli, pepateli e distribuitevi sopra la salsa, piegare a portafoglio e fermarli con uno stecchino.





**3** Infornare per 25 minuti circa a 170° e servirli caldi.