

SECONDI PIATTI

# Petto di pollo con crumble

di: *NoixDeCoco*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

petto di pollo  
zucchine già grigliate  
1 mozzarella  
2 cucchiai di pane grattugiato  
3 cucchiai di grana grattugiato  
olio q.b.  
sale e peperoncino.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



- 2 Preparare le zucchini, metterle in una pirofila da forno.  
Adagiarvi sopra i petti di pollo.





3 Aggiungere olio, sale e peperoncino.



4 Preparare il crumble: unire la mozzarella al pane, aggiungere il grana,



5 frullare leggermente



6 e versare il composto sui petti di pollo.



7 Coprire il tutto ed infornare a 200°C per circa 20 minuti.



8 Ecco il petto di pollo pronto per essere servito.



