

SECONDI PIATTI

Pollo farcito con salsa genovese

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

4 petti di pollo
pesto alla genovese
8 fettine di prosciutto
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare il pesto alla genovese, un po' piu' duro del solito con poco olio, aprire i petti di pollo e creare una tasca dove metterete il pesto, richiudere ed avvolgere ogni petto in 2 fettine di prosciutto, mettere in forno a 180°C per circa 25 minuti fino a che il pollo sia ben cotto.