



Petto di pollo gratinato al forno

Ingredienti:

- 4 petti di pollo
- pane grattugiato
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- prezzemolo

Appunti:

Per 4 persone

Preparazione:

Prendete una pirofila e ungetela con olio.

Salate i petti di pollo e passateli per bene nel pane grattato, coprendo tutte le parti.

Disponeteli nella pirofila, una accanto all'altro e cospargete una manciata di prezzemolo tritato.

Salate e pepate in superficie a piacere.

Infornate a 180 gradi per 50 minuti.

Servite caldi con delle patate al forno o verdure cotte.