

Ricetta: **Teglia di petto di pollo al forno**

Author: WWW.MISYA.INFO

Anch'io ho ceduto al tormentone del momento, la teglia di petto di pollo al forno con pomodorini e scamorza, dopo averlo visto e rivisto sul gruppo hodeciso di provarlo. All'inizio sono stata un pò diffidente, credevo che il pollo si seccasse in cottura, visto che viene messo già grigliato ed invece...è risultato incredibilmente morbido, risulta essere così un piatto unico buono e molto sfizioso. Bene amiche, oggi finalmente c'è un pò di sole e fa un pò meno freddo quindi ho iniziato la mia giornata in maniera più positiva, vi lascio allora alla ricetta di oggi e mi metto sotto a lavorare, a dopo :*

Ingredienti per 4 persone:

250 gr di pomodorini
500 gr di petto di pollo
250 gr di scamorza
olio
sale
pepe

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 15 min

Tempo totale: 30 min

Procedimento per preparare la teglia di petto di pollo al forno

Grigliate il petto di pollo su una griglia bollente e salate.

Lavate i pomodorini, tagliateli a metà e disponeteli in una pirofila da forno, condite poi con sale, pepe ed un filo d'olio.

Poggiate le fette di petto di pollo grigliato sul letto di pomodorini.

Ricoprite poi con le fette di scamorza ed infornate.

Cuocete a 200°C in forno già caldo per circa 15 minuti.

Lasciate intiepidire prima di servire.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO