

La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò

Bocconcini di pollo alla palermitana



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

360 Gr. Pollo, 1 spicchio di Aglio, 20 gr. Prezzemolo, 40 gr di Pangrattato,
16 gr di Pecorino romano, 8 gr. Olio Evo, Sale Q.B

PREPARAZIONE:

Tagliare il pollo a pezzettini e metterlo nel pane profumato fatto precedentemente mescolando pane grattugiato con aglio, il prezzemolo tritato, il pecorino e il sale. Mettere il pollo aromatizzato in teglia con carta da forno e poi cospargere con un filo di olio d'oliva extravergine e inserire nel forno ventilato.

Cuocere a 185/190 gradi

Buon Appetito!



Difficoltà: bassa



Preparazione 20 minuti

Cottura 30 minuti