

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 a 185/190 gradi.

Buon Appetito!



Difficoltà: facile



Preparazione: 20 minuti
Cottura: 30 minuti