



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002034 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 11 Apr 2018 alle ore 15:16

da EMANUELA PELUSI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Parmigiana di pollo

Un secondo piatto sfizioso che grazie alla sua farcitura diventa in un attimo un piatto unico in cui la leggerezza di un petto di pollo tagliato sottilmente sposa la cremosità della mozzarella, il tutto legato da una salsa al pomodoro crudo impreziosita dalla presenza di erbe aromatiche fresche.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 2 persone

n. 1 petto di pollo intero tagliato sottilmente

1 pizzico di sale fino

n. 3 cucchiaini di passata di pomodoro

n.1 mozzarella

parmigiano grattugiato q.b.

olio evo q.b.

mix di erbe fresche tritato composto da timo, maggiorana e origano q.b.

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro De Cecco, Mozzarella Granarolo

Strumenti di cottura

Pirofila monoporzione in ceramica

Preparazione

In una ciotola unire la passata al pizzico di sale ed alle erbe fresche, aggiungere poco olio a filo e mescolare.

Ungere una pirofila monoporzione da forno e sistemarvi le fettine di pollo alla base e lungo la parete.

Tagliare la mozzarella a fettine e mettere la prima, spolverizzare con parmigiano reggiano, sovrapporre una metà di una fettina di petto di pollo e aggiungere poca passata; ripetere l'operazione ripartendo dalla mozzarella e chiudendo con il petto di pollo. Adagiare il contorno a chiudere e stendere poca passata.

Infornare in forno caldo a 180° per circa 15 minuti, estrarre e adagiare una fettina di mozzarella.

Rimettere in forno fino a che si sarà sciolta.