

Petto di pollo in concia romagnola con salsa di pomodoro



Tempo di preparazione: 20 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Basilico: qualche foglia
- Cipolla: 1/2
- Olio extra vergine di oliva: qb
- Pan grattato: 200 g
- Parmigiano grattugiato: 50 g
- Pepe: a piacere
- Petto di pollo: 400 g
- Prezzemolo: qualche foglia
- Sale: qb

For this recipe we used:

Polpa Fine 200 ml



Preparazione

Preparate la salsa di pomodoro con la **Passata Rustica Pomi**. Scaldate un filo di olio e soffriggete la cipolla, versate la salsa e cuocetela per 20 minuti, aggiustandola alla fine di sale.

Passate nel mixer pangrattato, basilico, prezzemolo, sale, pepe, olio e parmigiano grattugiato. Usate questo composto profumato per impanare il pollo tagliato a bocconcini.

Ungete una padella antiaderente e stufate la mezza cipolla tritata. Aggiungetevi i bocconcini di pollo impanati e una volta cotti serviteli accompagnati con la salsa di pomodoro.