

PETTI DI POLLO AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di petti di pollo
- 2 uova
- formaggio parmigiano grattugiato
- burro
- sale

Tagliare i petti di pollo a fettine e passarle prima nelle uova sbattute con il sale e poi nel parmigiano. Adagiarle una accanto all'altra in una pirofila imburata e cospargere con numerosi fiocchetti di burro. Mettere in forno già caldo per 15-20 minuti e servire.