

PETTI DI POLLO AL TIMO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 petti di pollo
- 4 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di timo
- 1 limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Preparare una salsa con il succo del limone, l'aglio sbucciato e il timo e far macerare per circa 10 minuti. Appiattire i petti di pollo, salarli, peparli, distribuirvi sopra la salsa, piegare a portafoglio e fermarli con uno stecchino. Infornare per circa 25 minuti e servirli caldi.