
PETTO DI POLLO CON ZUCCHETTI GRATTUGIATI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 zucchetti
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 cucchiaio di pangrattato
- sale
- pepe
- 2 fette di petto di pollo
- 1/2 cucchiaino di olio d'oliva

Grattugiare gli zucchetti con la grattugia da rösti, unire l'uovo, il parmigiano e il pane grattugiato e mescolare bene. Condire con spezie.

Condire le fettine di pollo con sale e pepe, farle rosolare in poco olio, quindi asciugarle con carta da cucina per asportare l'olio rimasto.

Passare le fettine nel composto di zucchetti, uovo e pangrattato, metterle in una teglia e far cuocere nel forno per 10 minuti a 200 gradi.

Guarnire con salsa preparata con pomodori pelati, aglio, cipolle tritate ed erbe della Provenza.