

Pollo ripieno di pesto e pomodorini

Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 4 spicchi
- Basilico fresco: q.b.
- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Pesto verde: 8 cucchiaini
- Petto di pollo: 4
- Pomodorini ciliegini: 12

Preparazione

Accendete il forno a 200° quindi prendete i petti di pollo interi e con un coltello incideteli creando una specie di tasca.

Versate dentro ogni tasca 2 cucchiaini di pesto e adagiateli dentro una teglia cospargendo di olio.

Prendete i pomodorini, tagliateli a metà e sistemateli nella teglia insieme agli spicchi di aglio e al basilico fresco.

Infnate per 20-25 minuti a 190° quindi serviteli caldi accompagnandoli con pane per la scarpetta.



For this recipe we used:

Pomodori a cubetti

