

# Straccetti di pollo panati al pane e pomodoro, uvetta e nocciole

**Tempo di preparazione:** 25 min

**Difficoltà:** Medium

## Ingredienti

- Misticanza: q.b.
- Nocciole: q.b.
- Olio evo: q.b.
- Pan grattato: 200 gr
- Pepe: q.b.
- Petto di pollo a straccetti: 800 gr
- Sale: q.b.
- Uvetta: q.b.



## Preparazione

1. Per creare il pane profumato: unire al pan grattato la **Polpa bio Pomì**, un goccio di olio evo, sale e pepe e impastare bene con le mani così da renderlo uniforme, quindi usarlo per impanare gli straccetti.
2. Adagiare gli straccetti impanati su una teglia da forno e infornare a 180 gradi per 15 minuti.
3. Una volta cotti comporre il piatto nel seguente modo: creare un letto di misticanza sul quale adagiare gli straccetti, l'uvetta e le nocciole.
4. Condire con un filo di olio evo e servire.

**For this recipe we used:**

Polpa di Pomodoro  
Biologica 4 cucchiari

