Pomì
O Così. O Pomì.

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 cucchiai

