

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



Tempo di preparazione: 25 min.

Difficoltà: Media

### Ingredienti (4 persone)

- Polpa di pomodoro biologica 500g 4 cucchiari
- **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.

Per questa ricetta abbiamo usato:



## Preparazione

Per creare il pane profumato: unire al pan grattato **laPolpa bio Pomi**, un goccio di olio evo, sale e pepe e impastare bene con le mani così da renderlo uniforme, quindi usarlo per impanare gli straccetti.

Adagiare gli straccetti impanati su una teglia da forno e infornare a 180 gradi per 15 minuti.

Una volta cotti comporre il piatto nel seguente modo: creare un letto di misticanza sul quale adagiare gli straccetti, l'uvetta e le nocciole.

Condire con un filo di olio evo e servire.