

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Fettine di pollo in pizzaiola

Ingredienti:

4 fettine di pollo
400 ml di passata di pomodoro
1 spicchio di aglio(facoltativo)
sale q b
olio extravergine di oliva q b
origano q b



Preparazione:

Metti una padella di grandi dimensioni sul fuoco con un filo di olio con l'aglio facendo soffriggere fino a quando l'aglio non inizierà a dorarsi. Aggiungi la passata di pomodoro che avrai precedentemente scaldato in un pentolino (questo serve ad evitare che la differenza di temperatura con l'olio nella padella faccia schizzare la passata dal recipiente). Versa nella padella anche l'origano. Quando la passata di pomodoro inizierà a bollire aggiungi le fettine di pollo dopo averle salate e cuocile insieme al pomodoro. Quando sono cotte servile con la salsa!