



## RICETTA: PETTI DI POLLO ALLA SENAPE



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Fragranze

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 75 min.

### Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di petto di pollo (2 petti)
- 1 cucchiaio di senape
- 175 g di pangrattato
- il succo di 1 limone
- erbe aromatiche tritate miste
- sale
- 10 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE

### Olio consigliato:



Fragranze

### Preparazione:



Prepara un'emulsione con quattro cucchiaini d'olio, il succo di limone e un pizzico di sale. Usa una forchetta o una frusta per amalgamare bene gli ingredienti (1).

Cospargi i petti di pollo con l'emulsione e lasciali marinare per un'ora circa (2).

Metti a scaldare quattro cucchiaini d'olio in una padella, sgocciola i petti dalla marinatura e mettili a rosolare. Falli dorare uniformemente da entrambi i lati (3).



Sgocciolali e spalmali con la senape, tagliali a listarelle e passali nel pangrattato (4). Falli rosolare ancora per qualche minuto usando l'olio rimasto (5). Ora puoi insaporire il tutto con il trito d'erbe aromatiche e il sale (6). Servi il pollo ben caldo per assaporarlo al meglio.