

Petto di pollo al forno

Ricetta "al sacco"

Ingredienti

- 4 petti di pollo interi
- 1 cucchiaino di sale
- 1 aglio spicchio
- 1 rosmarino rametto
- olio extravergine d'oliva
- latte (una tazzina da caffè)

Preparazione

1. Prendere i **petti di pollo** edagiarli su un tagliere, massaggiarli con olio e un poco di latte, aggiungere gli ingredienti in elenco. (o metterli direttamente nella teglia ;=)
2. Scaldare il forno a 180°C.
3. Adagiare i petti di pollo su una teglia, irrorarli con olio, adagiare lo spicchio d'aglio, rosmarino fresco e salvia per profumare il tutto.
4. Coprire la taglia con un foglio di alluminio e infornate a forno caldo.
5. Cuocete per 55 minuti circa

Revision #3

Created 2 January 2024 12:35:48 by marco

Updated 20 August 2024 13:57:50 by marco