

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Petti di pollo con salsa al pomodoro

Strawberry · Tuesday, November 22nd, 2011

### Ingredienti:(4 persone)

- 600gr petti di pollo interi
- 50gr acciughe sotto sale
- un peperone arrostito
- 150gr mozzarella
- 400gr pomodori da sugo
- uno spicchio di aglio
- basilico
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

Arrostito un peperone al forno, spellatelo, toglie i semi e riducetelo a striscette. Sciacquate le acciughe sotto l'acqua corrente. Dividete i petti di pollo interi in 4 pezzi, apriteli e farciteli con acciughe, peperoni e una fettina di mozzarella, salate e pepate. Lavate i pomodori, sbollentateli per alcuni minuti, spellateli, toglie i semi e riducete la polpa a pezzi, frullate il pomodoro con il basilico e lo spicchio di aglio, aggiungete un filo di olio, sale e pepe. Rosolate i petti di pollo in padella da entrambi i lati per alcuni minuti, poi disponete i petti di pollo in una teglia, aggiungete la salsa di pomodoro e terminate la cottura in forno.

This entry was posted on Tuesday, November 22nd, 2011 at 3:36 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.