

Petto di pollo mozzarella e pomodoro

Ingredienti per 4 persone:

4 Petti di pollo
200 gr.di mozzarella
2 pomodori
Dragoncello
Olio evo
Sale pepe

Preparazione

Battete leggermente e condite i petti di pollo con olio, sale e pepe. In una griglia ben calda fate cuocere il pollo 5 minuti per lato, quindi mettetelo in una teglia foderata di carta forno, adagiatevi sopra delle fette di mozzarella e di pomodoro.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 170 gradi per 10 minuti, il formaggio dovrà essere ben sciolto.

Cospargete con del pepe e delle foglie di dragoncello.