



Spiedini di pollo con zucchine grigliate su salsa dolce di pomodoro

In un tegame adeguato fai cuocere la salsa di pomodoro in un po' di olio, aggiungi un pizzico di sale, origano, un cucchiaino di zucchero, una spruzzata di aceto e fai cuocere per circa 10 minuti.

Prepara l'impanatura con il pane, il parmigiano, il succo del limone, la salvia e il rosmarino tritati finemente e olio q.b. Mescola bene. Nel frattempo fai grigliare le zucchine tagliate sottili e poi irrorale con il succo del limone. Taglia a listarelle il petto di pollo, fallo rosolare in una padella con poco olio per qualche minuto, poi scolalo su carta da cucina e "sporcalo" con l'impanatura preparata.

Con il pollo e le zucchine arrotolate forma gli spiedini. Impiatta il tutto sulla salsa di pomodoro e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
