



Bocconcini di pollo in marinatura



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Bocconcini di pollo in marinatura

Ricetta di carne

Preparazione	20 min
Cottura	10 min
Tempo di marinatura	2 h
Tempo totale	30 min

Portata: Secondi

Cucina: Italiana

Keyword: aperitivo, carne, proteine

Difficoltà: facile

Costo: medio

Porzioni: 2 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 1 petto pollo
- 1 rametto prezzemolo
- 1 rametto basilico
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio aglio
- 1 limone spremuto
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. olio di oliva extra vergine
- q.b. paprica piccante (o salsa chili)

Istruzioni

1. Prendete un petto di pollo, tagliatelo a pezzettoni e mettetelo a marinare con un pesto fatto con tutti gli ingredienti elencati.



2. Dopo qualche ora:
Scolate i bocconcini di pollo dalla marinata, passateli nel pangrattato, a questo punto li potete friggere o cuocere al forno.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Ottimi anche per aperitivo però tagliateli solo più piccoli.

Potrete anche servirli con salsa allo yogurt a parte!!

Buon appetito!!!

Maria Rita Buratto

[Ricetta Pollo alla Cacciatora](#)

[Read More](#)
