

## Bocconcini di pollo alla pizzaiola



### **Ingredienti** (per 1 porzione)

**120 g di bocconcini di petto di pollo Passo dopo Passo Despar**

**200 g di passata di pomodoro Despar Premium**

**1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar**

1 spicchio d'aglio schiacciato

**1 cucchiaino di origano secco Despar**

1 pizzico di sale

1 pizzico di pepe

### **Procedimento**

1. Scaldo l'olio e l'aglio in una padella antiaderente. Una volta che l'aglio sarà diventato fragrante, aggiungo il pomodoro.
2. Faccio cuocere il sugo per 10 minuti in modo da farlo restringere. Aggiungo il pollo e cuocio per circa 7-8 minuti da ciascun lato.
3. Condisco con sale e pepe e finisco con l'origano.