

## Pollo al cartoccio con timo e limone



### Ingredienti (per 1 porzione)

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

4 rametti di timo fresco

mezzo limone bio (la buccia)

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

1 pizzico di sale

1 pizzico di pepe

### Procedimento

1. Prendo un foglio di carta forno e vi adagio sopra il pollo, ben spennellato d'olio.
2. Sopra il pollo metto il timo e la buccia grattugiata del limone, e condisco con sale e pepe. Chiudo la carta forno a formare un cartoccio, e lo metto su una teglia. Inforno a 200°C per circa 20 minuti.
3. Passato il tempo, scarto il pollo e ne testo il punto di cottura. Una volta pronto, lo taglio a fette, avendo l'accortezza di rimuovere i rametti di timo.