

Pollo ripieno con cipollotto e prezzemolo



Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di fettine di petto di pollo
2 cipollotti freschi
4 rametti di prezzemolo fresco (solo le foglie)
1 spicchio d'aglio sbucciato
mezzo limone bio (la buccia)
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe

Procedimento

1. Lavo e taglio i cipollotti a fettine sottili, trito l'aglio e il prezzemolo e grattugio la buccia di limone. Li mescolo tutti insieme e condisco con sale e pepe.
2. Incido il petto di pollo in modo da farne una sorta di tasca. Lo farcisco con il mix di odori.
3. Adagio il pollo su un foglio di carta da forno grande abbastanza da formare un cartoccio, e lo metto su una teglia.
4. Inforno a 200°C per 20 minuti. Scarto e affetto il pollo.