

## Pollo al forno con spezie cajun



### Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di fettine di petto di pollo  
**mezzo cucchiaino di paprika dolce Despar**  
**la punta di 1 cucchiaino di peperoncino in polvere Despar**  
la punta di 1 cucchiaino di aglio  
la punta di 1 cucchiaino di pepe di Cayenna  
**mezzo cucchiaino di origano secco Despar**  
1 pizzico di sale  
1 pizzico di pepe

### Procedimento

1. Mescolo le spezie all'origano e all'aglio in polvere, aggiungo sale e pepe e trasferisco tutto in un piatto.
2. Passo il pollo nel mix di spezie, facendo in modo che l'intera superficie ne sia coperta.
3. Trasferisco il pollo su una teglia coperta da carta forno e cuocio per 20 minuti in forno a 200°C.
4. Testo la cottura e, una volta pronto, lo taglio a fettine.