

Cotoletta di pollo odorosa



 ilricettariodibianca.com

Ingredienti

- 500 gr. di fettine di pollo
- sale q.b.
- aromi a piacere (origano, spezie per arrosto, altro)
- olio e.v.o.
- pane grattugiato

Sono di nuovo tra voi con una ricettina semplicissima, ma molto gradita.

Vi occorre, per realizzarla, del petto di pollo, un pò di sale e degli aromi a piacere (origano, spezie per arrosto o altro), pane grattugiato.

Mettere olio d'oliva extra in un piatto, bagnare dai due lati la fetta di carne poi passare il pollo in un piatto dove avrete messo pane grattugiato e gli aromi. Fate aderire bene gli aromi e fate cuocere in una padella già scaldata, prima a fuoco basso poi un pò più alto. Si creerà la classica crosta da cotoletta. Mangiatela ben calda; i bambini saranno felici di assaggiarla. Buon appetito!!