



Pollo gratinato con protinella



> 30 min. Normale



Zubereitung

1. Preriscaldare il forno a 200 °C.
2. Soffriggere l'aglio in olio d'oliva in una padella. Aggiungere tutte le spezie, i pomodori in scatola e l'acqua e cuocere a fuoco lento per 10 minuti.
3. Condire i filetti di petto di pollo con sale e pepe.
4. Versare metà della salsa di pomodoro in una pirofila. Disporre i pezzi di pollo nella pirofila e versarvi sopra il resto della salsa.
5. Cuocere per 20 minuti. Disporre le fette di Protinella GOLDSTEIG sopra i pezzi di pollo e cuocere per altri 5 minuti.

Zutaten

Ingredienti per 4 persone:

- 750 ml di pomodori in scatola
- 4 filetti di petto di pollo
- 1 confezione di GOLDSTEIG Protinella Ball, tagliata a fette
- 2 cucchiai di origano secco
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- Prezzemolo fresco
- 2 spicchi d'aglio tritati
- Sale e pepe
- 1 cucchiaino di paprika in polvere
- 60 ml di acqua

