

Pollo al forno in crosta di mandorle



Ingredienti (per 1 porzione)

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

4 cucchiaini di farina di mandorle

2 cucchiaini di mandorle tagliate grossolanamente Bio,Logico Despar

1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar

1 pizzico di sale

1 pizzico di pepe

Procedimento

1. Spennello un foglio d'alluminio con l'olio.
2. Impano il filetto di pollo con la farina di mandorle mischiata a poco sale e pepe, e lo adagio sul foglio di alluminio. Lo cospargo con le mandorle tritate e chiudo il foglio di alluminio
3. Inforno a 200°C per circa 15 minuti. Trascorso il tempo, scarto il pollo e lo faccio dorare sotto il grill per altri 3-4 minuti, in modo da formare una crosticina croccante.