

Straccetti di pollo marinato al rosmarino e olio



Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di straccetti di petto di pollo
1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar
mezzo cucchiaio di succo di limone
1 rametto di rosmarino
1 spicchio d'aglio sbucciato
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe

Procedimento

1. Mescolo olio, limone, aglio schiacciato e rosmarino in una ciotola. Aggiungo il pollo e faccio marinare per almeno 15 minuti.
2. Scaldo una padella antiaderente, e una volta ben calda, ci adagio il pollo insieme alla marinatura.
3. Faccio saltare per 8-10 minuti, fino a cottura ultimata del pollo.