

[Filetti di petto di pollo alla pizzaiola](#)

scritto da Redazione | 16/12/2015



Può essere una ricetta semplice e veloce, anche buonissima? Prepariamo i “Filetti di petto di pollo alla pizzaiola” e poi rispondiamo!

Invitanti, profumati, golosissimi, da gustare come piatto unico o secondo. Sono i **“Filetti di petto di pollo alla pizzaiola”**, una ricetta semplicissima e rapida ma che può essere presentata sulla tavola di qualsiasi occasione. Una cosa importante: non trascurare la scarpetta finale con il pane per raccogliere il sugo che accarezza il piatto.

Come in ogni preparazione è importante la qualità degli ingredienti. Scegliamo un pollo di buona qualità affinché sia tenero e gustoso. La carne di pollo è un’ottima alleata per la nostra dieta: è leggera, magra, con poche calorie e digeribile. Inoltre è ricca di proteine e di amminoacidi.

Abbiamo ricevuto la ricetta dei **Filetti di petto di pollo alla pizzaiola** da **Giuseppe Pontone**, blogger di **[Mai dire cucina](#)** e siamo felicissimi di pubblicarla.

Filetti di petto di pollo alla pizzaiola: la ricetta

Categoria: Secondi piatti

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Dosi: per 4 persone

Tempo di cottura: 15 minuti

Tempo totale di preparazione: 20 minuti circa



Vini rossi: non troppo strutturati (es. Lagrein rosato, Bardolino, Rossese di Dolceacqua, Marzemino o Gagnano).

Vini bianchi: di buona struttura ed aromaticità (es. Gewurztraminer, Albana, Chardonnay, bianco del Collio). Potrebbe essere interessante anche l'abbinamento con un buon prosecco "con fondo".

Ingredienti per 4 persone

- Un petto di pollo intero;
- 400 ml di passata di pomodoro;
- 300 gr di mozzarella;
- farina q.b.;
- olio, sale e origano q.b..

Procedimento

1. Tagliare il petto di pollo a fette, ricavare degli straccetti e infarinarli;
2. in una padella far scaldare l'olio e cuocere i filetti fino a che saranno ben dorati;
3. salare e aggiungere la passata di pomodoro;
4. abbassare la fiamma e far cuocere il tutto ancora per 5 minuti circa, fino a quando la salsa non si sarà ristretta.
5. Tagliare la mozzarella a dadini e versarla nella padella sopra gli straccetti;
6. aggiungere l'origano e coprire con un coperchio fino a quando la mozzarella non si sarà sciolta.
7. Servite i filetti di pollo ancora caldi e filanti.