



Pollo alla Senape - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - carne - senape

Ingredienti per 2 porzioni
500 gr di spezzatino di pollo
salsa senape
pane grattugiato
olio extravergine
panna da cucina
sale q.b.

Preparazione

Mettere lo spezzatino di pollo in una terrina, salarlo non troppo perchè la senape è già bella saporita, aggiungere dell'olio extravergine d'oliva affinché il pollo nella cottura non diventi troppo secco.

Mescolare il tutto aggiungendo del pangrattato.

Aggiungere la senape e la panna sempre mescolando.

Versare il contenuto in una pirofila.

Cuocere in forno a 180° per circa 30 minuti.

eCucinando.it