



Microonde: Petti di pollo ripieni - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto .- microonde - pollo

Ingredienti

5 grammi di burro

q.b. di sale

3 foglie di salvia

2 petti di pollo

40 grammi di prosciutto crudo

40 grammi di fontina

Ricavare una tasca dai petti di pollo con l'aiuto di un coltello. Riempirli con il prosciutto ed il formaggio.

Sistemare di sale e pepe. Disporli in un pirex con fiocchi di burro e foglie di salvia. Coprire e far cuocere a

750 Watt di potenza per 5 minuti, quindi girare i petti di pollo e cuocerli per altri 5 minuti. Lasciare

riposare per pochi minuti e servire.

eCucinando.it