

## *Come cucinare il petto di pollo al forno*



Per iniziare la preparazione dei **petti di pollo croccante al forno** dovete partire dalla preparazione del pollo. I petti, infatti, possono essere mantenuti interi oppure si possono ridurre in due metà così da avere uno spessore ridotto.

A seconda della scelta che fate in questa fase varieranno anche i tempi di cottura in forno. Regolatevi, quindi, di conseguenza in base allo spessore che date ai petti.

In una ciotola preparate un'emulsione di olio, sale, pepe e succo di limone, che avrete filtrato per evitare la presenza di polpa o semi. In un'altra ciotola predisponete insieme il pangrattato, il formaggio e il prezzemolo. Una volta che il petto sarà pronto non dovrete fare altro che passarlo dapprima nell'emulsione con il limone e l'olio e poi nel pangrattato aromatizzato con formaggio e prezzemolo.

Compattate bene con le mani in maniera tale da far sì che tutta la superficie dei petti venga cosparsa e si formi poi una bella crosticina dorata in fase di cottura. Aggiungete i petti in una teglia unta con dell'olio o foderata con della carta da forno e mettete **in forno preriscaldato a 180°C per circa 25 minuti**.

Girate il petto di pollo impanato a metà cottura. Quando la superficie sarà ben dorata i vostri petti saranno pronti per essere serviti ai vostri ospiti.