

POLLO CON VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di pollo con la pelle
- 1 zucchina
- 1 peperone
- 70 g di scamorza affumicata
- 4 fettine di prosciutto cotto
- 1 cipolla
- latte
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- 1 cuore di sedano
- 1/2 cucchiaino di concentrato di pomodoro

Tagliare a metà, lasciando la pelle, i petti di pollo e praticare su ogni mezzo un'incisione.

Introdurvi 1 fetta di scamorza e 1 di prosciutto.

Soffriggere la cipolla tritata in poco olio e rosolarvi velocemente i petti, unire sale e pepe e sgocciolarli.

Unire al fondo le verdure a julienne, il pomodoro diluito con poco latte, rimettere in pentola i petti e finire di cuocere.