

Bastoncini di pollo gratinati

INGREDIENTI:

600 gr di fettine di pollo,
4-5 cucchiaini di pane grattugiato,
scorza di 1 limone,
1/2 cucchiaino di timo,
sale qb,
olio qb.

Tagliare a listarelle le fettine di pollo e metterle in una ciotola.

Condirlo con sale, scorza di limone e timo e mescolarlo bene per amalgamare gli odori e farlo insaporire per mezz'ora.

Trascorso il tempo versarci sopra il pane grattugiato e mischiare e fare lo stesso con un po' d'olio.

Mettere il pollo ben distribuito su una teglia con carta da forno e cuocere in forno a 220° per 15-20'.