

## BOCCONCINI DI POLLO MEDITERRANEO AL CARTOCCIO



**Chef:** Diego Ponzoni

### Zubereitung

Per 6 persone

Tagliare il pollo a bocconcini e unirlo in una ciotola con i pomodorini Dorati, le Olive, il Pesto di agrumi, l'aglio schiacciato e l'Olio extravergine di oliva. Ricoprire con la pellicola e lasciar marinare in frigorifero per 30 minuti. Nel frattempo tagliare il Pane Bruschetta...Mia a cubetti e sistemarli su una teglia precedentemente unta con un filo d'Olio extravergine di oliva. Infornare a 180°C per 3-4 minuti fino a quando il pane risulterà tostato. A questo punto trasferire il pollo e la sua marinatura in un sacchetto trasparente adatto alla cottura al cartoccio, aggiungere il pane tostato e chiudere il sacchetto legandolo delicatamente con uno spago, quindi cuocere in forno a 180°C per 10 minuti. A cottura ultimata servire i bocconcini mediterranei aprendo direttamente il cartoccio sul piatto per far sprigionare gli odori.

### Menù-Zutaten

100 ml Olio extravergine di oliva "Classico" - EK0X  
120 g Dorati - TN1  
180 g Pane Bruschetta...Mia - 7010  
200 g Pesto di agrumi - BO7  
60 g Olive Leccino Nostrale denocciolate - Z91

### Zutaten

q.b. Sale e Pepe  
1 spicchio Aglio  
1,2 kg Petto di pollo