



CUCINA CON NOI!

# Cotolette di pollo al limone e capperi con contorno di verdure

Il Contorno Gusto Ricco, pronti in soli tre minuti in microonde, è perfetto per accompagnare delle sfiziose cotolette di pollo. Da provare anche per condire una gustosa pasta fredda.

## INGREDIENTI

150 g di [Contorno Gusto Ricco Orogel](#)

---

120 g di petto di pollo

---

100 g di pane secco

---

1 uovo

---

1 cucchiaio di farina

---

1 limone non trattato

---

1 cucchiaio di capperini

---

olio extravergine di oliva

---

burro (facoltativo)

---

sale

---



15



1



Facile



Secondi Piatti



Microonde

#### Preparazione

- 1 Cuocere il Contorno Gusto Ricco in microonde, seguendo le indicazioni riportate in confezione.
- 2 Frullare il pane secco con un poco di buccia di limone grattugiata e i capperi.
- 3 Infarinare leggermente il pollo, passarlo nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato aromatizzato.
- 4 Cuocere la cotoletta in olio o burro, dorandola da entrambe le parti. Asciugarla su carta assorbente da cucina.
- 5 Servire la cotoletta calda con le verdure, cosparsa con qualche capperino.



