

Crostini con petto di pollo e ricotta



Descrizione

I crostini di pane tostato con petto di pollo e ricotta sono un piatto unico semplice da preparare. La ricetta è perfetta in estate per chi vuole mangiare sano e leggero. Ideale anche se hai invitato degli amici a cena e se sei alla ricerca di un aperitivo veloce da preparare. Un tocco in più: aggiungi colore e sapore abbellendo il crostino con cipolla di Tropea, pomodorini e basilico fresco.

Informazioni

PREPARAZIONE: 5 min

DIFFICOLTÀ: 1

COTTURA: 10 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

4 fettine di **petto di pollo**

4 fettine di **pane**

200 g di **ricotta** fresca

4-6 **pomodorini**

Mezza **cipolla di Tropea**

4 foglie di **basilico**

Olio EVO q.b.

Sale e Pepe q.b.

Preparazione

- 1) Taglia il pane a fette e scaldale su una piastra.
- 2) Nel frattempo cuoci le fettine di pollo in padella con poco olio, sale e pepe.
- 3) Taglia a straccetti il pollo.
- 4) Spalma la ricotta sul pane, aggiungi sopra il pollo e i pomodori ciliegini a fettine.
- 5) Guarnisci con del basilico e, se vuoi, qualche fetta sottile di cipolla.