

SECONDI PIATTI

Petto di pollo farcito con edamer e rosmarino

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se avete voglia di fare un secondo piatto che metta d'accordo proprio tutta la famiglia, provate il **petto di pollo farcito con edamer e rosmarino**.

Piccoli bocconcini di carne bianca ricchi di gusto e sapore renderanno la vostra cena e il vostro pranzo un momento felice da condividere con gli ospiti che gradiranno di certo.

Il petto di pollo si sa, è sempre molto gradito, ma spesso non si sa come prepararlo in maniera originale e fantasiosa. Ecco che seguendo la nostra ricetta riuscirete senz'altro a realizzare un piatto sfizioso e apprezzato da tutti.

Se amate questo tipo di secondi una volta fatto questo, provate anche gli involtini di [pollo ai peperoni](#).

INGREDIENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ROSMARINO 2 rametti

PETTO DI POLLO circa 400 g - 1

PANCETTA AFFUMICATA affettata

finemente - 10 fette

EDAMER 8 fette

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta del petto di pollo farcito con edamer e rosmarino dovrete, per prima cosa, scaldare in padella un bel giro d'olio extravergine d'oliva.

Quando sarà un po' caldo aggiungete un rametto di rosmarino, strofinandolo sulla padella per far sì che sprigioni tutti i suoi oli essenziali aromatizzando l'olio.

2 A questo punto aggiungete il petto di pollo, diviso a metà, pulito dagli scarti e al quale avrete rimosso anche l'ossicino centrale a forma di Y. Fatelo rosolare molto bene tutti i lati girandolo più volte.

3 Mentre il pollo rosola disponete su un piano di lavoro le fette di pancetta in modo tale che si accavallino l'una all'altra per il lato più lungo formando una sorta di letto. Dal momento che il petto di pollo è diviso a metà, utilizzerete 5 fette di pancetta per una metà e le restanti per l'altra così che ogni metà petto di pollo sia avvolta in modo uniforme dalla pancetta.

4 Trasferite ciascuna metà di petto di pollo su uno dei due letti di pancetta affumicata e incideteli abbastanza profondamente con un coltello affilato.

Nelle tasche che si verranno a creare inserite le fette di formaggio, posizionate un nuovo rametto di rosmarino fresco e chiudete con le fette di pancetta sopra il petto di pollo a mo' d'involto.

5 Infornate i due involtini a 180°C per 20 minuti circa, tempo necessario per far sciogliere il formaggio e abbrustolire la pancetta, nonché finir di cuocere il pollo.

Sfornate, tagliate a fettine e servite caldo.

CONSIGLIO

Potrei fare la stessa ricetta con il petto di tacchino?

Sì, certo! Si allungheranno un po' i tempi ma verrà ottimo lo stesso.

Quanto tempo prima posso prepararli?

Puoi prepararli scottandoli e farcendoli prima, ma ti consiglio di usare il forno solo quando devi servirli.

Al posto della pancetta cosa potrei utilizzare?

Puoi utilizzare del prosciutto cotto o magari dello speck.