

SECONDI PIATTI

Bauletti di pollo alla pera

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 10 MINUTI DI MARINATURA



Il pollo ha poco sapore? Non in questa ricetta! La pera conferisce dolcezza alla carne ed al tempo stesso la mantiene morbida. Un modo insolito e gustoso di gustare il petto di pollo. Ecco allora per voi la ricetta dei **bauletti di pollo alla pera**, facili e veloci, ma ricchi di gusto proprio come i piatti che piacciono a noi! Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! Se amate poi i piatti a base di carne bianca, vi proponiamo anche la versione con il [finocchietto](#), molto buona e saporita!

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 800 g peso complessivo -
2

PERE 1

BRANDY 2 cucchiaini da tavola

VINO BIANCO 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola

BURRO 30 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattato - 10 gr

FARINA

SALE

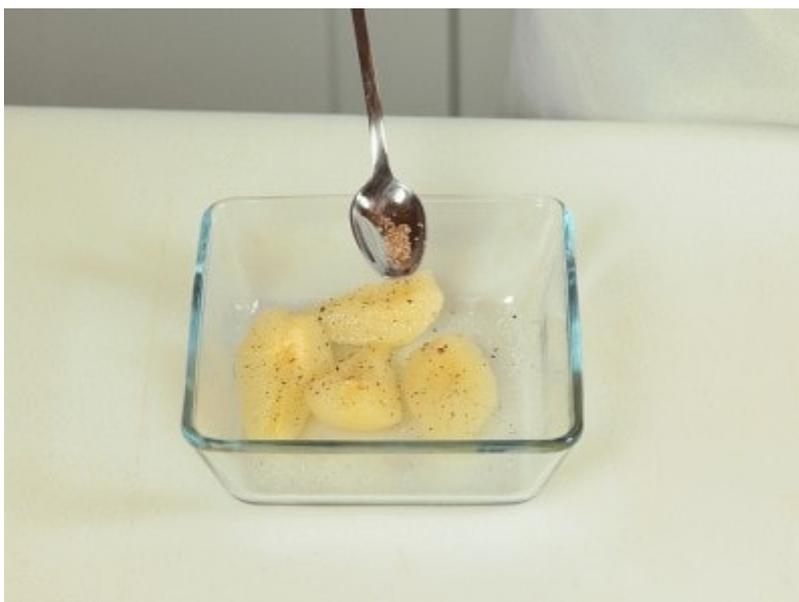
NOCE MOSCATA

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare i bauletti di pollo alla pera, sbucciate la pera e dividetela in quattro spicchi, eliminando il torsolo.

Mettete gli spicchi in un piatto e spolverizzateli con un pizzico di sale, una grattata di noce moscata, il parmigiano e, a piacere, una manciata di pepe; quindi, lasciateli marinare 10 minuti coperti.



- 2 Separate i petti di pollo e appiattiteli bene con il batticarne, facendo attenzione a non romperli.

al centro di ogni petto mettete uno spicchio di pera con il suo condimento, quindi avvolgete la carne e fermatela con uno stecchino di legno o con spago da cucina (se volete essere sicuri che non si aprano in cottura chiudeteli con lo stecchino e fermateli con lo spago).





3 Salate i bauletti esternamente, infarinateli e rosolateli in una padella dove avrete scaldato il burro e l'olio.





4 Irrorateli con il vino e cuocete a fuoco moderato finché sarà evaporato.



5 Versate infine il Brandy, mescolate, spegnete subito al fiamma, coprite e fate riposare la preparazione per 5 minuti circa.



6 Servite i bualetti irrorati con il loro sugo di cottura.

CONSIGLIO

Posso usare la farina di riso?

Sì puoi usarla tranquillamente, verrà ottimo.

Ho il vino rosso, va bene uguale?

Sì fallo evaporare bene.