

ZUPPE E MINESTRE

Chenelle

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un primo molto delicato con cui, tra l'altro, si può giocare d'anticipo. Preparate il composto ed il brodo la sera prima e per pranzo non vi resterà che cuocere il tutto. E' un'ottima scelta se il giorno di S.Stefano volete allestire un pranzo leggero ma, al tempo stesso, gustoso. Provate le nostre chenelle!

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 2
MORTADELLA 150 gr
UOVA 2
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr
BURRO 20 gr
MOLLICA DI PANE 200 gr
LATTE INTERO
NOCE MOSCATA 1 pizzico
SALE
PEPE BIANCO
BRODO DI CARNE per la cottura -

PREPARAZIONE

1 Tagliate i petti di pollo a fette.

Scaldate il burro in una padella ampia e fatevi rosolare le fette di pollo insaporendole con

sale e pepe bianco.



- 2 Mettete a bagno nell'acqua la mollica di pane, quando si sarà leggermente ammorbidita, prelevatene metà, strizzatela bene e trasferitela in un pentolino.



- 3 Ricoprite la mollica di pane con il latte e fate cuocere il tutto fino ad ottenere un composto consistente.



- 4 Tritate molto finemente il pollo rosolato con la mortadella, se preferite potete utilizzare un tritatutto.



- 5 Unite al composto di carne, il pane ammollato nell'acqua e quello cotto nel latte, le due uova, 50 g di parmigiano grattugiato e noce moscata a piacere.



- 6** Impastate bene il composto con le mani, quindi, una volta ottenuto un composto omogeneo riponetelo in frigorifero per almeno una notte.

Il giorno successivo preparate un buon brodo di carne e realizzate con l'impasto ripreso dal frigorifero, tante panine molto piccole, grandi più o meno quanto una nocciola.



- 7** Non appena il brodo è pronto e a bollore, tuffatevi le chenelle e fatele cuocere giusto il tempo che riaffiorino in superficie.

Servite immediatamente le chenelle con il brodo bollente.