

SECONDI PIATTI

Cosce di pollo ripiene di pancetta e scamorza

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

6 cosce di pollo
100 g di pancetta
6 bastoncini di scamorza affumicata
200 g di funghi freschi
vino bianco
maizena (o farina)
poco concentrato di pomodoro
1 dado
salvia
rosmarino
olio
sale.

PER ACCOMPAGNARE

riso a piacere.

PREPARAZIONE

- 1 Tritare nel mixer la pancetta con la salvia e il rosmarino e mettere da parte.



- 2 Per disossare le cosce, usare un coltellino affilato ed incidere tutto intorno alla base dell'osso, recidendo tendini e legamenti



- 3 Poi passare il coltellino tra l'osso e la carne dalla parte opposta, scendendo in profondità, in modo da staccare completamente l'osso.



- 4 A questo punto si può sfilare via l'osso.



- 5 Farcire la cavità rimasta nelle cosce con il trito di pancetta e il bastoncino di formaggio. Sarebbe meglio non riempirle eccessivamente, comunque pressare il ripieno all'interno.



6 Legare bene le cosce con dello spago da cucina. Rosolarle in una padella dove si è fatto scaldare dell'olio. Quando saranno dorate, insaporire col dado e sfumare con poco vino bianco.

Quando questo sarà evaporato, spolverare le cosce con una cucchiata di maizena setacciata.



7 Aggiungere un cucchiaino di concentrato di pomodoro e i funghi affettati.



- 8 Regolare di sale, incoperchiare e cuocere a fuoco basso per circa 30 minuti.
Alla fine il sugo deve presentarsi abbondante ma non troppo liquido.

Ottimo accompagnato da riso bollito.

