

ZUPPE E MINESTRE

## Gnocchetti di pollo in crema di zucchini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### PER GLI GNOCCHETTI DI POLLO

150 g di petto di pollo  
100 g di panna  
1 albume  
vino bianco  
pepe  
sale.

### PER LA CREMA DI ZUCCHINE

2 zucchine grosse o 3 piccole  
1 dado  
basilico fresco  
100 g di panna.

### PER I CROSTINI

2 fette di pane tipo pugliese  
olio extra vergine di oliva.

# PREPARAZIONE

**1** Mettere nel mixer il petto di pollo, la panna, l'albume, il sale e il pepe



**2** Tritare bene tutti gli ingredienti fino ad avere un composto omogeneo. Preparare una teglia da forno con carta da forno e bagnarla col vino bianco, stendere il composto ottenuto fino ad avere un'altezza di circa mezzo cm.



**3** Infornare a 190° per circa 5 minuti. Nel frattempo tagliare a pezzi le zucchine, metterle nella pentola e ricoprirle d'acqua, non devono galleggiare, ne basta tanta da coprirle,

aggiungere il dado, oppure mettere direttamente del brodo. Coprire e cuocere 15 minuti da quando bolle.



4 A questo punto il pollo può essere tirato fuori dal forno, lasciarlo raffreddare qualche minuto poi con una formina per biscotti ricavare circa 10 - 12 gnocchetti.



5 Preparare i crostini, ricavare dalle fette di pane 5 crostini a testa, tagliandoli con la stessa formina usata per il pollo, metterli su una teglietta con olio e infornare a 200° fino a che si colorano.



- 6 Intanto le zucchine saranno cotte, abbassare il fuoco al minimo, aggiungere qualche foglia di basilico e frullare tutto col minipimer.



- 7 Aggiungere la panna, mescolare e cuocere ancora per 1 minuto.





- 8 Impiattare versando la crema di zucchine, tuffarvi dentro gli gnocchetti e gustate il tutto con i crostini.



Ingredienti per 2 porzioni abbondanti.

NOTE