

SECONDI PIATTI

Petto di pollo farcito

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

4 petti di pollo tagliati a tasche
8 fette di prosciutto cotto
4 fette di emmental
4 cipollotti
2 uova
poco pangrattato
2 cucchiaini di parmigiano
abbondante olio di semi
4 spicchi di aglio
sale e pepe.

PER IL SUGO

1 cipolla
una noce di burro
200 ml di brodo
200 ml di vino bianco
125 ml di panna da cucina
2 mazzetti di dragoncello
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Tritare finemente il prosciutto con l'emmental ed i cipollotto e riempite le tasche.



- 2 In una ciotola mescolare le uova con uno spicchio d'aglio pressato, il parmigiano, sale e pepe.

Passate le tasche prima nell'uovo poi nel pangrattato, ripetete questa operazione due volte.



- 3 In una padella mettete l'olio di semi con 3 spicchi di aglio, portare l'olio a temperatura e friggere le tasche.



- 4 Per il sugo: tritare la cipolla e fatela rosolare in una casseruola con il burro.

Unite il brodo, fate cuocere pochi minuti quindi unite il vino, fate ridurre per 3-4 minuti, aggiungete la panna quindi fate sobbollire per ricavare un sugo cremoso.

Tritare il dragoncello unitelo al sugo e con il minipimer frullare.

Infine salate.

Servite accompagnando con una purea di patate e carote.

