

SECONDI PIATTI

Pollo alla Kiev

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Molto più di una cotoletta golosa, il pollo alla Kiev è davvero squisito, perfetto per chi vuole portare a tavola un piatto decisamente irresistibile.

Realizzare questa ricetta non è assolutamente difficile, anzi, è decisamente alla portata di tutti e il risultato sarà senza dubbio strepitoso.

Se cercate sempre nuove idee e nuovi spunti per realizzare piatti con il pollo, questa è la ricetta giusta per voi. Il petto diventa una tasca che accoglie un ripieno super cremoso, provate e vedrete che bontà!

Se cercate poi altre ricette con il pollo ecco per voi altre idee molto interessanti da provare

assolutamente:

[pollo alla cacciatora](#)

[pollo alle mandorle](#)

[pollo con i peperoni](#)

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO (circa 900 gr) - 2

BURRO 240 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

UOVA 2

SPICCHIO DI AGLIO 1

SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE

PANGRATTATO

OLIO DI SEMI

SALE FINO

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tritate il prezzemolo e l'aglio finemente.





2 Unite al burro morbido, il sale, il pepe e la scorza di un limone.

Trasferire in sacche a poche.





- 3** Bucate ogni singolo petto di pollo in modo da formare una tasca e riempire con il composto al burro. Lasciate compattare per circa 15 minuti in freezer il tempo da far solidificare il ripieno e rendere più semplice l'impanatura.



- 4** Passate quindi in farina, uovo sbattuto e pangrattato.



5

Friggete in olio caldo a 160-170° per circa 10 minuti scolare l'olio in eccesso e servire.

