

SECONDI PIATTI

Tortino di cavolfiore fritto ripieno di pollo, mozzarella e pancetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 cavolfiore viola di medie dimensioni
1 mozzarella
6 - 7 olive nere
2 fettine di petto di pollo
50 - 60 g di cubetti di pancetta affumicata
olio di semi
1 noce di burro
vino bianco
pepe
pangrattato
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Mettere a bollire il cavolfiore in acqua salata e scolarlo al dente, poi dividerlo in cimette piccole e farlo raffreddare, allargandolo su un piatto.



- 3 Mentre il cavolfiore si raffredda tagliare a striscioline il petto di pollo e farlo rosolare nel burro, sfumarlo col vino bianco e quando avrà preso colore unire la pancetta e farla appassire senza seccare. Aggiustare di sale e pepe di mulinello.



- 4 Nella stessa padella unire un filo d'olio di semi e spolverizzare di pangrattato e fare un primo strato di cavolfiore, prestando attenzione che il fondo della padella sia ben coperto e non restino zone scoperte.



5 Mettere sul primo strato la mozzarella affettata, poi il ripieno e le olive nere a pezzetti.



6 Coprire col restante cavolfiore e spolverare di pangrattato, mettere a fuoco dolce e friggere per 10 minuti.



- 7** Aiutandosi con un piatto di adeguate dimensioni girare il tortino e completare la frittura. Togliere dal fuoco e fare intiepidire in modo che il tortino possa un po' rassodarsi.



- 8** Sformare sul piatto da portata e guarnire con olive e listarelle di lattuga.



9 Gustare tiepido.