

SECONDI PIATTI

Turbante di pollo su stella di zucchine

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 petto di pollo
2 zucchine di media dimensione
50 g di provola affumicata
60 ml di olio extravergine di oliva
1 limone
sale e pepe.

PER LE PATATE DUCHESSA

250 g di patate
1 tuorlo
1 cucchiaio di parmigiano reggiano
una noce di burro
sale.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a fette sottilissime le zucchine nel verso della lunghezza, disponetele in una ciotola, salate, pepate ed irrorare con metà olio extravergine.

Tagliare il petto di pollo a strisce, disponetelo in una ciotola e fatelo marinare con sale, pepe, olio extravergine e succo di limone.

In una teglia rivestita di carta da forno, disponete le fette di zucchine a forma di stella.

Adagiate al centro una fetta di provola.

Create un turbante con il pollo cercando di creare un incavo centrale che riempirete con le patate duchessa.

Per le patate duchessa: in una pentola con abbondante acqua salata lessare le patate con la buccia, pelatele e passatele nello schiacciapatate.

Aggiungete burro, tuorlo, parmigiano e sale.

Mescolare bene.

Con l'aiuto di una sacca da pasticceria riempire l'incavo del turbante di pollo con la patata duchessa.



2 Infornare a 180°C per circa 20 minuti.

