

SECONDI PIATTI

# Petti di pollo ripieni di 'nduja al pomodoro

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I petti di pollo ripieni di 'nduja al pomodoro sono un secondo piatto di carne molto saporito e gustoso, perfetto per chi vuole portare a cena una pietanza diversa dal solito. L'aggiunta di 'nduja infatti rende stuzzicante la solita fettina che in genere, possiamo dirlo è un po' triste! Provate questa ricetta e vedrete che successo!

## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 4 fette  
NDUJA  
MOZZARELLA 1  
UOVA 2  
PECORINO  
PASSATA DI POMODORO 500 gr  
CIPOLLA ½  
TIMO  
MAGGIORANA  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
OLIO PER FRIGGERE

# PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i petti di pollo ripieni di 'nduja al pomodoro, per prima cosa preparate un sugo di pomodoro semplice. Versate e lasciate scaldare in una casseruola un giro d'olio extravergine d'oliva. Preparate un trito di cipolla. Aggiungete il trito di cipolla, nella casseruola, fate prendere calore e lasciate soffriggere e appassire la cipolla per qualche minuto a fuoco dolce.





**2** Appen la cipolla si sarà ammorbidita, aggiungete nella casseruola la passata di pomodoro, insaporite con un pizzico di sale e fate cuocere per 5-6 minuti circa, giusto il tempo necessario per fare insaporire il pomodoro.





**3** A questo punto occupatevi della carne. Battete bene con il batticarne tutte le fette di petto di pollo tra due fogli di carta forno.





- 4 Tagliate una fetta di 'nduja, stendete le fette di petto di pollo appena battute, sul piano di lavoro e mettete su ogni fetta un pezzettino di 'nduja e chiudete a portafoglio. Battete il bordo della carne con il batticarne, in maniera da sigillare ogni fetta e fare aderire bene il tutto.





**5** Una volta che avrete confezionato tutte le fette di petto di pollo, versate e portate alla temperatura di 180-200°C, l'olio per friggere in una padella.



**6** Mentre l'olio arriva a temperatura, preparate la panatura. In un recipiente sbattete le uova. In un secondo recipiente raccogliete il pangrattato, con il parmigiano grattugiato, il timo e la maggiorana.





- 7 Passate fette di pollo farcite, da prima nell'uovo sbattuto poi nella panatura di pangrattato aromatizzato. Tuffate il pollo nell'olio bollente lasciate cuocere e dorare bene da entrambi i lati. Raggiunto un bel grado di doratura, scolate le fette di pollo farcite su di un colino, in maniera tale da fare eliminare il più possibile l'olio in eccesso.







- 8 Sporcate il fondo di una pirofila, con una parte di sugo al pomodoro preparato in precedenza e mettete le fette di pollo ripiene di 'nduja e fritte nella pirofila. Ricoprite la carne con il restante sugo al pomodoro.



- 9 Schiacciate con lo schiacciapatare la mozzarella, in maniera tale da eliminare il più possibile il liquido di conservazione e ricoprite il tutto con la mozzarella tritata.



- 10 Trasferite la pirofila in forno preriscaldato statico a 180°C, il tempo necessario per fare squagliare completamente la mozzarella, quindi sfornate e servite.

