

SECONDI PIATTI

Petto di pollo a fisarmonica

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *30 min* COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



Petto di pollo a fisarmonica, sembra più il nome di un gioco che quello di un piatto, in effetti non è solo buono ma è anche molto divertente prepararlo.

In realtà si tratta di semplice petto di pollo farcito, in una maniera tutta particolare, con emmental e pancetta affumicata. Ovviamente la farcia è a gusto, se preferite la fontina piuttosto che l'emmental e lo speck invece della pancetta potrete tranquillamente utilizzarli creando una vostra personalissima versione.

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO interi - 2 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola
PANCETTA AFFUMICATA sostituibile con
bacon o speck - 100 gr
EDAMER o emmental - 100 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

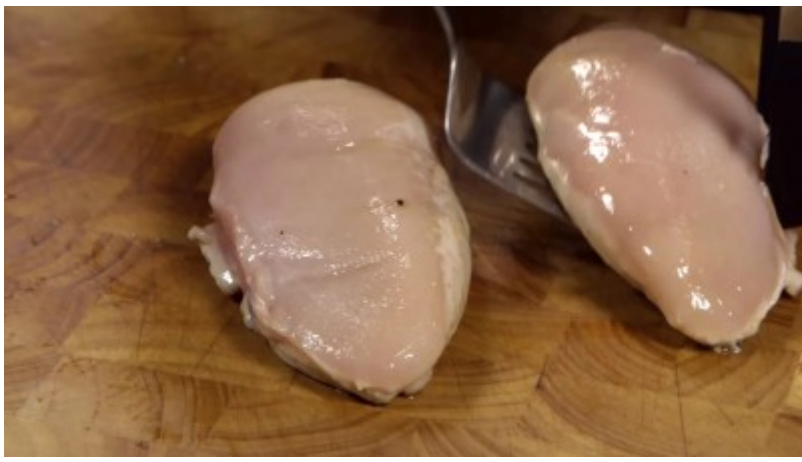
- 1 Fate scaldare molto bene un bel giro d'olio extravergine d'oliva. Nel frattempo dividete le due parti del petto di pollo eliminando l'ossicino centrale ed il grasso in eccesso; salatelo e pepatelo.





- 2 Mettete i petti di pollo in padella appoggiandoli dalla parte salata e pepata. Una volta rosolato un lato, togliete i petti dalla padella.





- 3 Praticate delle incisioni profonde nei petti di pollo sul lato non rosolato ed inseritevi il formaggio e la pancetta.





- 4 Trasferite i petti di pollo in una teglia foderata con carta forno, ungeteli in superficie, salateli e pepateli.





5 Infornate a 180°C per 20 minuti, quindi fate arrostire per 10 minuti azionando il grill.

Servite immediatamente i petti di pollo a fisarmonica con un bel contorno di patate o d'insalata fresca.

