

SECONDI PIATTI

Petto di pollo al gorgonzola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 8 fette

BURRO 20 gr

VINO BIANCO ½ bicchieri

GORGONZOLA 150 gr

FARINA

BRODO DI CARNE

SALE

PEPE NERO

Si, sa il petto di pollo non è proprio tra gli ingredienti più fortunati...o meglio spesso lo si abbina ad una alimentazione povera di gusto e di sapore.

D'altro canto il petto di pollo ha il grande pregio che dove lo metti, lo metti, è la base ideale per qualsiasi secondo piatto. In questo caso è in abbinamento con del gorgonzola, c'avreste mai creduto che questo abbinamento potesse funzionare? Noi vi assicuriamo che il risultato vale la pena.

PREPARAZIONE

Mettere una padella sul fuoco per far sciogliere la noce di burro e nel frattempo infarinare le fettine di pollo...eccole qui prima dell'infarinatura (al lato del piatto si riesce ad intravedere il quantitativo di gorgonzola che ho utilizzato io)

Una volta sciolta la noce di burro, mettere il pollo a rosolare da entrambe le parti e dopo un paio di minuti sfumare con il vino bianco

A questo punto lasciare evaporare il vino ed aggiungere 4-5 cucchiai di brodo portando a cottura il pollo. A necessità aggiungere un po' di brodo...sempre a cucchiaini

Appena il pollo sarà cotto, toglierlo dalla padella e conservarlo al caldo e sempre in quella padella, senza togliere il fondo di cottura far sciogliere a fuoco dolce

il gorgonzola.

Una volta sciolto il gorgonzola prendere il pollo e rimetterlo nella padella ad insaporire, un paio di minuti per parte, poi spegnere la fiamma...impiattare eBUON

APPETITO

Questo piatto sembra complicato, ma in realtà è davvero semplice, veloce e molto saporito... Per chi ama il gorgonzola...consiglio di aumentarne il quantitativo(io avevo solo quello a disposizione...altrimenti avrei tranquillamente abbondato) e soprattutto di fornirsi di taaaaanto pane...che la "scarpetta" è d'obbligo...alla faccia del galateo

Grazie per l'attenzione...e come al solito...se serve...sono qui!!!

Le cookine che lo hanno provato :

MIRNA

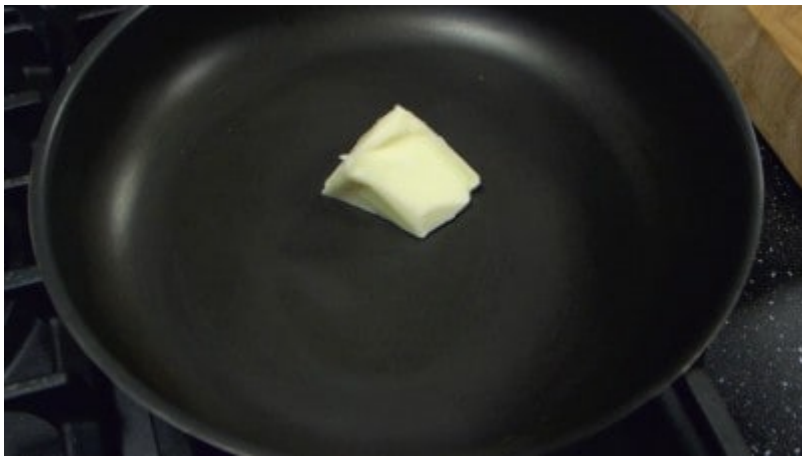
PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il petto di pollo in fette omogenee nello spessore, battete quelle più spesse ed infarinatele tutte.





- 2** Fate fondere una noce di burro in un tegame, unite le fettine di petto di pollo infarinate e fatele rosolare su entrambi i lati.





- 3** Sfumate, ora, con il vino bianco e fatelo evaporare completamente. Regolate la preparazione di sale.



- 4** A questo punto, togliete il petto di pollo dal tegame e mettetelo da parte al caldo. Togliete anche gran parte della salsa di cottura che metterete anch'essa da parte.

Rimettete la carne nel tegame cosicché possa colorirsi meglio e quando sarà ben colorita mettetela nuovamente da parte al caldo.



5 Rimettete il fondo di cottura messo da parte nel tegame, allungatelo con un mestolo di

brodo e lasciate cuocere a fiamma vivace.

Nel frattempo tagliate il gorgonzola ed unitelo nel tegame; mescolate bene per farlo fondere alla perfezione nel sughetto.





6 Servite, infine, il petto di pollo nappato con la salsa al gorgonzola.

