

SECONDI PIATTI

# Petto di pollo ripieno ai funghi porcini

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **17 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Quella che vi presentiamo è la ricetta del **petto di pollo ripieno ai funghi porcini**. Il petto di pollo è sano, è leggero ed ha tante caratteristiche fantastiche, un vero super ingrediente in cucina che ben si presta ad essere preparato in mille modi!

Sì, ma ha anche un paio di difetti da correggere: è un po' asciutto e non è molto saporito. Noi abbiamo ovviato a questi due problemi creando una ricettina facile facile ma gustosissima!

Abbiamo deciso di farcirelo con i funghi porcini per dare sapore e di avvolgere il rotolo con della

pancetta per ridare morbidezza e succulenza alla carne. Un abbinamento perfetto è con le nostre [patate al forno](#), provate!

## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 2

FUNGHI PORCINI SECCHI 50 gr

PANCETTA AFFUMICATA affettata - 100

gr

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare il petto di pollo ripieno ai funghi porcini, mettete dapprima i funghi secchi a bagno in acqua tiepida.



- 2 Nel frattempo pulite la carne, rimuovendo l'ossicino centrale e dividendoli a metà. Apriteli a metà a libro e batteteli per allargarli bene.

Successivamente rifilate il petto battuto realizzando un rettangolo regolare.



**3** Scolate e strizzate i funghi ammorbiditi, trasferiteli nel tritatutto insieme ai ritagli della

carne, conditeli con il sale ed il pepe.

Una volta ottenuto un trito fine mettetelo da parte.





- 4 Riprendete il rettangolo di petto di pollo e disponetevi la farcia sul lato più lungo, quindi arrotolatelo ben stretto.

Disponete le fette di pancetta sulla carta forno, leggermente sovrapposte per il lato più lungo a formare una sorta di letto. Rivestite, quindi, il rotolo con la pancetta e legatelo con lo spago.

Infornate a 180°C per 17 minuti.







**5** Rimuovete lo spago e affettate il rotolo. Servitelo ben caldo.



CONSIGLI