

SECONDI PIATTI

Pollo al formaggio e bacon

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**



Il pollo al formaggio e bacon, in realtà si tratta di sovracosce disossate alle quali è stato aggiunto una listarella di formaggio saporito al posto dell'osso e che vengono rivestite di bacon...niente male, no?

Il formaggio che abbiamo utilizzato per questa ricetta ci è stato mandato e regalato dal nostro amico Massy Farana, si tratta del Sántis Bergkäse, che come dice il nome stesso è un formaggio di montagna, nello specifico del massiccio del Sántis.

Il sapore di questo formaggio è abbastanza forte, per cui abbiamo pensato di accostare un ingrediente altrettanto di carattere come il bacon su di una base più neutra come la carne di pollo...a voi l'ardua sentenza!

INGREDIENTI

SOVRACOSCE DI POLLO 4

FORMAGGIO SANTIS-BERD KASE 150 gr

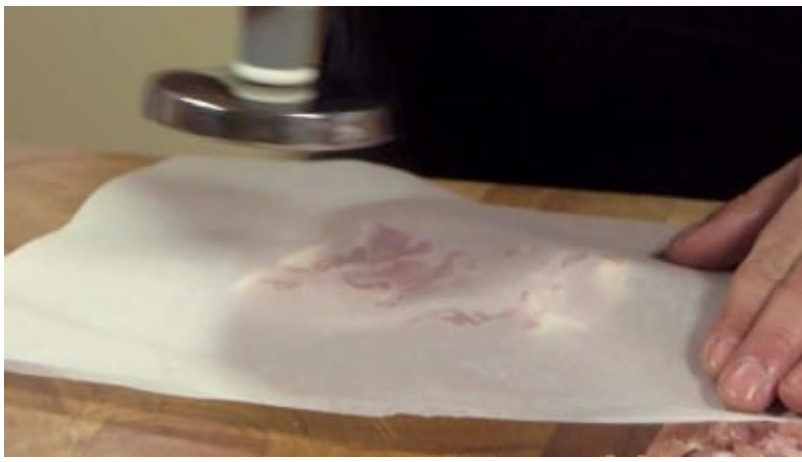
BACON 100 gr

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Disossate le sovracosce e battetele leggermente.





- 2** Insaporite l'interno delle sovracosce con del pepe bianco. Tagliate il formaggio a listarelle e collocatene una su ciascuna sovracoscia, quasi a voler sostituire l'osso, successivamente arrotolatele come per un involtino.





3 Avvolgete ciascun involtino in una o due fette di bacon. Una volta pronti, trasferiteli in una placca da forno foderata con carta forno senza aggiungere alcun tipo di grasso.





4 Infornate a 180°C a forno statico, se preferite il ventilato impostatelo a 170°C, per 35 minuti.



5 Sfornate gli involtini e serviteli ben caldi.



