

SECONDI PIATTI

Tasca di pollo, formaggio e bacon

di: *Maria*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO circa 500-600 g - 1
BACON a dadini - 120 gr
PANCETTA (TESA) a fette sottili - 300 gr
PECORINO a dadini - 100 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Questa tasca di pollo, formaggio e bacon sembra difficile ma non lo è affatto.

L'unica operazione che richiede un po' più di manualità è proprio la prima, ma nel caso vi fate aiutare dal vostro macellaio di fiducia per il quale sarà un gioco da ragazzi!

Partiamo: pulite bene il vostro petto di pollo da ossicini, grasso e scarti vari, quindi

tagliatelo a metà per la lunghezza aprendolo a libro. Salate e pepate bene l'interno.

- 2 Distribuite in modo uniforme il bacon a dadini e il pecorino sempre tagliato a dadini più o meno delle stesse dimensioni, concentrate la farcia più verso il centro del petto di pollo, quindi richiudete il petto di pollo il più stretto possibile.
- 3 A questo punto utilizzate le fette di pancetta per chiudere e stringere leggermente il petto di pollo. Sovrapponete leggermente le fettine in modo tale che non vi siano spazi di pollo scoperti.
- 4 Prendete una teglia da forno e foderatela con un foglio di carta forno, allineate delle fettine di pancetta anche sulla teglia in modo tale da formare una sorta di base sulla quale poggerete la tasca di pollo.
- 5 Scaldate il forno a 180°C e quando raggiungerà la temperatura, infornate e lasciate cuocere per circa 40 minuti o comunque per il tempo necessario al pollo di cuocere e alla pancetta in superficie di arrostarsi per bene.

Al termine della cottura lasciate riposare la tasca di pollo per 5 minuti, quindi affettate e servite in tavola ancora ben caldo.