

SECONDI PIATTI

Bauletti di pollo alla pera

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *40 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + *10 MINUTI DI MARINATURA*



Il pollo ha poco sapore? Non in questa ricetta! La pera conferisce dolcezza alla carne ed al tempo stesso la mantiene morbida. Un modo insolito e gustoso di gustare il petto di pollo. Ecco allora per voi la ricetta dei **bauletti di pollo alla pera**, facili e veloci, ma ricchi di gusto proprio come i piatti che piacciono a noi! Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! Se amate poi i piatti a base di carne bianca, vi proponiamo anche la versione con il [finocchietto](#), molto buona e saporita!

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 800 g peso complessivo -
2
PERE 1
BRANDY 2 cucchiaini da tavola
VINO BIANCO 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola
BURRO 30 gr
PARMIGIANO REGGIANO grattato - 10 gr
FARINA
SALE
NOCE MOSCATA
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare i bauletti di pollo alla pera, sbucciate la pera e dividetela in quattro spicchi, eliminando il torsolo.

Mettete gli spicchi in un piatto e spolverizzateli con un pizzico di sale, una grattata di noce moscata, il parmigiano e, a piacere, una manciata di pepe; quindi, lasciateli marinare 10 minuti coperti.



- 2 Separate i petti di pollo e appiattiteli bene con il batticarne, facendo attenzione a non romperli.

al centro di ogni petto mettete uno spicchio di pera con il suo condimento, quindi avvolgete la carne e fermatela con uno stecchino di legno o con spago da cucina (se volete essere sicuri che non si aprano in cottura chiudeteli con lo stecchino e fermateli con lo spago).





3 Salate i bauletti esternamente, infarinateli e rosolateli in una padella dove avrete scaldato il burro e l'olio.





4 Irrorateli con il vino e cuocete a fuoco moderato finché sarà evaporato.



5 Versate infine il Brandy, mescolate, spegnete subito al fiamma, coprite e fate riposare la preparazione per 5 minuti circa.



6 Servite i bualetti irrorati con il loro sugo di cottura.

CONSIGLIO