

SECONDI PIATTI

Bocconcini di pollo di Claudia

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *RAFFREDDARE A TEMPERATURA AMBIENTE*



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 800 gr

PANCETTA (TESA) oppure prosciutto
crudo -

PREPARAZIONE

1 Se avete il petto intero fatelo a bocconcini.

2

Mettete a bollire un po' d'acqua NON salata e buttateci i bocconcini per 10 minuti (questa cosa dell'acqua non salata ha lasciato perplessa anche me la prima volta ma fidatevi!!).

3

Scolateli e lasciateli raffreddare (se avete fretta potete evitare di far raffreddare ma occhio a non scottarvi).

Una volta freddi prendete la vostra fettina di pancetta e utilizzatela per avvolgervi un bocconcino.

4

Fermate la fetta di pancetta con uno stuzzicadente o un rametto di rosmarino (se usate il crudo o lo speck restano più in forma e non avrete molto da lavorare).

5

Infornate per 10 minuti in forno già caldo a 180°C ricordandovi di mettere un pentolino con dell'acqua in forno per non far seccare troppo la pancetta.

Il pollo s'insaporisce con la pancetta quindi resta gustosissimo, leggermente croccante fuori e morbido dentro.