

SECONDI PIATTI

Cosce di pollo imbottite

di: *katia_spina*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 cosce di pollo disossate
2 uova strapazzate
provola dolce qb
crudo qb
cotto alla brace qb
asparagi (saltati con burro e aglio)
erbetto aromatiche
aglio
un pezzetto di burro
poco olio
sale qb
aglio
vino bianco
dado.

PREPARAZIONE

1 Lessate gli asparagi.



2 Saltateli con burro, aglio e sale e fateli raffreddare.

Strapazzate le uova, con un poco di burro, sale e fate raffreddare.



3 Lavate ed asciugate le cosce.



4 Foderate di prosciutto cotto alla brace e l'altra di prosciutto crudo.



5 Terminare con provola, asparagi e uova strapazzate.



6 Cucite con ago e spago.





7 In una padella antiaderente mettete olio, burro, aromi misti, aglio e fate rosolare.



8 Aggiungete le cosce e fate dorare da tutte le parti e poi aggiungete il dado.



9 Aggiungete il vino bianco e fatelo evaporare.



10 Portate a cottura. Togliete lo spago, affettate, filtrate il sughetto versarlo sopra le fette e servire.



