

SECONDI PIATTI

Fagottini di pollo con purè aromatizzato al cacao

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 petto di pollo
pangrattato
mollica di pane
1uovo
prezzemolo
pecorino
pepe
fiocchi di patate
noce moscata
olio d'oliva
cacao amaro in polvere
gocce di cioccolato
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Per il ripieno mescolare mollica, pecorino, sale, pepe, prezzemolo, una spolverata di noce moscata e inumidire con olio.



- 3 Dividere il petto di pollo e ricavarne dei filetti sottili. Mettere il ripieno al centro di ciascun filetto e chiuderli fermando con uno stuzzicadenti.



- 4 Riscaldare la padella e rosolarli ben bene a fuoco medio.



5 In una ciotola mettere il cacao, i fiocchi di patate e un po' di noce moscata. Sbattere l'uovo in un altro recipiente a parte.



6 Togliere gli involtini dal fuoco quindi bagnarli per bene nell'uovo, sale e pepe.



7 Poi passarli nel cacao con i fiocchi di patate.



8 Riscaldare l'olio e saltarli velocemente in padella per pochi secondi.



9 In un pentolino a parte bollire un po' d'acqua, burro, sale e pepe, aggiungere del cacao e mescolare bene.



10 Aggiungere poi i fiocchi di patate nel liquido e mescolare fino ad ottenere il purè di patate al cioccolato.



- 11 Utilizzare una siringa per biscotti per guarnire il piatto con il purè di cacao e patate, cospargere con gocce di cioccolata, disporre gli involtini croccanti.

