

ANTIPASTI E SNACK

# Pane di pollo

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 8 ORE 20 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO



Il **pane di pollo** è una ricetta tipica toscana, molto buona che risulta anche perfetta per riciclare del pollo lesso che è magari avanzato dalla sera prima. Questa ricetta è molto semplice da realizzare e vi permetterà di prepararla anche in anticipo in modo che possiate dedicarvi ad altro. Può essere servito come secondo oppure come delizioso finger food durante un buffet sfizioso. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! Un'altra ricetta sfiziosa a base di pollo? Provate l'[adobo](#), favoloso!

## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 2  
MOLLICA DI PANE circa 5 pugni bagnato nel latte - 100 gr  
PROSCIUTTO COTTO 100 gr  
MORTADELLA 100 gr  
PARMIGIANO REGGIANO 4 cucchiari da tavola  
UOVA 3  
OLIVE VERDI 10  
SALE  
PEPE BIANCO  
NOCE MOSCATA 1 pizzico

# PREPARAZIONE

- 1 Per fare il il pane di pollo, per prima cosa tagliate il petto di pollo a striscioline.

Tritate o passate al trita-carne il prosciutto, la mortadella e qualche piccolo pezzo di pollo.



- 2 Impastate questo composto macinato con il pane ammollato nel latte e strizzato, il parmigiano e le uova.





**3** Insaporite il tutto con pepe bianco, noce moscata e sale se necessario.

Prendete un foglio di alluminio o di pellicola e iniziate a stratificare il trito di prosciutto e mortadella e le striscioline di pollo.





- 4 Frapponete tra gli strati qualche oliva e, a piacere, delle carotine, dei cetriolini o ciò che preferite.

Avvolgete bene il tutto nella pellicola o nella stagnola conferendogli la forma di un pane in cassetta.



- 5 Avvolgete il panetto in due o tre fogli di alluminio, legatelo con dello spago da cucina e riponete in frigorifero a compattarsi per circa 20 minuti.

Nel frattempo portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua e, quando spicca bollore, tuffatevi il panetto; lasciatelo bollire per circa un'ora.



**6** Scolate il panetto dall'acqua ed adagiatelo su di un piatto ponendovi sopra un peso.

Quando sarà completamente freddo, riponetelo in frigorifero fino al giorno dopo quando sarà possibile affettarlo e servirlo accompagnato da verdure bollite, olive, sottaceti e salsa verde.

## CONSIGLIO

**Ma è possibile farlo anche con il tacchino?**

Sì assolutamente, verrà ottimo.

**Quanto tempo si conserva?**

In frigorifero puoi tenerlo per un paio di giorni.