

SECONDI PIATTI

Petto di pollo farcito con salsa alla birra

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

800 g di petto di pollo
mortadella e provolone piccante per la
farcia
cipolle
birra
aromi per carni

PREPARAZIONE



2 Pulire il petto di pollo e inciderlo per la sua lunghezza così:



3 salarlo con aromi per carni sia dentro che fuori e poi imbottirlo così:



4 legare il petto di pollo con lo spago e infarinarlo per poi farlo dorare nel burro:



5 farlo dorare!

Preparare in una pentola antiaderente un fondo di cipolle bianche su cui poi metteremo sopra i petti di pollo, a sua volta ancora coperti da cipolle tagliate a fette spesse e ricopriamo il tutto con la birra per portare a cottura i petti e le cipolle.



6 Portato a cottura uscirlo dalla pentola e farlo freddare per nn farlo sgretolare al mometo di tagliarlo a fettine.

Intanto nel fondo della pentola troviamo le nostre cipolle cotte con birra chiara, a questo punto prendiamo il frullatore ad immersione e frulliamo il tutto affinchè ci troveremo la nostra salsa di accompagnamento al pollo.



- 7 Affettiamo i petti di pollo e li mettiamo in un piatto da portata, accompagnati dalla salsa che chi vorrà la metterà sopra il pollo.

