

SECONDI PIATTI

# Petto di pollo ripieno di spinaci

---

LUOGO: **Europa / Italia**

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

---



1 pomodoro pelato

senza semi e tagliato a pezzetti

4 foglie di basilico tritate.

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare il ripieno far rosolare la cipolla con un cucchiaino d'olio ed uno di burro, a fuoco lento per 15 minuti, senza che si scurisca troppo.

Unire gli spinaci al soffritto. Cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti, lasciando evaporare bene l'acqua degli spinaci.

Trasferire il composto in una terrina e lasciar raffreddare. Aggiungere gli altri ingredienti, mescolando accuratamente.

Per preparare i petti di pollo: inserire un dito tra la carne e la pelle dividendole, lasciando però la pelle attaccata su un lato, in modo da formare una tasca, in cui introdurre il ripieno.

In una pirofila sistemare i petti di pollo ripieni con la pelle rivolta verso l'alto, ungerli con due cucchiaini d'olio e cospargerli di sale e timo. Infornare ad una temperatura di 200° per 45 minuti, finché la pelle sarà dorata.

Togliere la pirofila dal forno, aspettare qualche minuto che si raffreddi, quindi tagliare ciascun petto di pollo a fette spesse circa 1 cm.

Disporre le fette su un piatto da portata e servire a parte la salsa di yogurt.

Per preparare la salsa: mescolare insieme lo yogurt, il sale e l'aceto. Aggiungere parte del pomodoro e del basilico ed insaporire con il pepe. Sistemare la salsa in una coppetta e guarnire con il restante pomodoro e basilico.