

Le ricette di Max

Petto di pollo fantasia

Il suggerimento per questa ricetta si basa solamente sul metodo di cottura del petto di pollo che deve essere arrotolato ed avvolto nella pellicola trasparente per alimenti, infine immerso in acqua bollente dai 5 ai 20 minuti secondo il peso. Il trucco è: avvolgerlo molto stretto, cercando di limitare il più possibile l'aria all'interno e chiuderlo altrettanto bene in modo che l'acqua non entri, aiutandosi eventualmente con elastici.

La farcitura all'interno del rotolo è secondo la tua fantasia, unica regola è usare ingredienti già cotti e saporiti.

Possono essere fatti piccoli rotoli con fette di petto o stendere un petto intero, come nell'esempio.

Affettato a rondelle può essere uno spettacolare antipasto o un fantasioso secondo.

Ingredienti: 1 petto intero di pollo, 1 salame da pentola, senape, 4 foglie di verza, sale e pepe q.b.

Tempo richiesto 1 ora

- 1) Lavare le foglie di verza e farle ammorbidire in una pentola ampia con pochissima acqua per 5-8-minuti
- 2) Attraverso piccoli tagli ed utilizzando il pesta carne e dei fogli di pellicola, stendere il petto in una fetta alta non più di un centimetro
- 3) Togliere le foglie di verza, riempire la pentola d'acqua e immergere a freddo il salame da pentola precedentemente forato, cuocere 30 minuti dal bollore
- 4) Sulla fetta di pollo già appoggiata al foglio di pellicola, aggiustare di sale e pepe e stendere uno strato di senape
- 5) Aggiungere le foglie di verza e salare nuovamente
- 6) Alla fine della cottura del salame, togliere la pelle, posizionarlo sulla fetta di pollo e, aiutandosi con la pellicola, avvolgerlo stretto
- 7) Chiudere bene e immergerlo in acqua fredda, cuocendo a fuoco medio 20 minuti dal bollore

Servire affettato a rondelle con verze stufate e Lambrusco di Modena fresco