

Crema di pollo



Ingredienti per 4 persone

- 650 gr di petto di pollo macinato
- 60 gr mollica di pane
- 1,2 lt brodo vegetale
- 120 ml panna fresca
- 2 foglie di salvia
- Noce moscata q.b.
- Sale, pepe, olio evo q.b.

Preparazione

Disporre il macinato in un tegame con un filo d'olio, sale, pepe e salvia, coprire con MCS D e far rosolare a fiamma media poi aggiungere 300 ml di brodo coprire con MCS D e proseguire la cottura a fiamma bassa fino a completo assorbimento del brodo. Trasferire la carne calda in un mixer con 1 cucchiaino d'olio evo e qualche cucchiaino di brodo, frullare fino ad ottenere un composto cremoso. Nello stesso tegame dove abbiamo cotto la carne versare il brodo rimasto, aggiungere la mollica tritata finemente e la carne frullata, un pizzico di noce moscata, mescolare, coprire con MCS D e portare a bollore a fiamma media, a bollore raggiunto aggiungere la panna, abbassare il fuoco al minimo e continuare la cottura per 2/3 min. Servire calda con crostini e qualche goccia d'olio evo.

Lorena Vecchini