

Petto di pollo a fisarmonica con patate



Ingredienti:

2 petti pollo interi

2 patate

2 spicchi d'aglio

sale, pepe, salvia, rosmarino

Tagliate i petti di pollo interi a fettine senza andare fino alla base, tipo fisarmonica.



Preparate un battuto con sale, pepe, rosmarino e salvia, 2 spicchi d'aglio tritati e massaggiare bene la carne e le fessure. Tagliate le patate a fettine sottili con la mandolina. Mettete 2 fettine in ogni fessura.



Mettete i petti di pollo imbottiti nella pentola oleata e aggiungete ancora poco olio sopra la carne.



Coprite con magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 3 minuti poi fiamma medio-bassa per 40 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 10 minuti.



Servite con un contorno di verdure a piacere.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.