

Pollo farcito e pancettato con patate



INGREDIENTI per 10 persone:

2 petti di pollo interi

1/2 cipolla

2 bicchieri di vino bianco

2 salsicce

2 cucchiaini di olio evo

2 uova

200 gr di funghi

50 gr di grana grattugiato

2-3 cucchiaini di pangrattato

200 gr di pancetta rustica

stuzzicadenti

Patate

Preparare la farcitura: mettere un po' d'olio evo, la mezza cipolla tagliata a pezzetti piccoli, le salsicce private del budello, i funghi tagliati a pezzetti e fate soffriggere il tutto a fiamma alta con MC. Dopo un po' aggiungere il vino bianco e cuocere fino a quando non sia sfumato tutto il vino, sempre a fiamma alta. Spegnerne e far raffreddare. Unire 2 uova sbattute, il sale, il grana, un po' di pangrattato. Prendere i 2 petti di pollo e dividerli per metà, tagliarli a tasca e farcirli, io li ho fatti tagliare dal macellaio di fiducia; chiuderli, avvolgerli nella pancetta e fermare il tutto con degli stuzzicadenti. La ricetta dice di mettere in forno, io li ho fatti cuocere nella stessa pentola (titanio 34) in cui ho fatto il ripieno, ovviamente sul gas con le patate, fiamma alta poi dopo il vapore abbassare per 40 minuti. Risultato, non si è seccato e non c'è stato bisogno di fare una salsa a parte. Alla fine tagliare a fette spesse il pollo e servire con le patate.

ricetta di : Luana Pierri