

Rose di pollo e zucchine al forno



Ingredienti:

200 g petto di pollo a fette
1 zuccina
200 g prosciutto cotto
100 g scamorza affumicata a fette
pangrattato q.b.
rosmarino, salvia

Le fette di petto di pollo sottili li appiattisci con il batti carne e tagli per lunghezza per avere le misure di una fetta lunga di zuccina. La zuccina tagliata con la mandolina per lunghezza con uno spessore di circa mezzo centimetro.

Su ogni fetta di petto di pollo e di zuccina metti una fetta di prosciutto cotto piegata in due, lasciando nel mezzo la fetta di scamorza affumicata o altro formaggio a scelta. Arrotola per formare una rosa che poi passi nel pangrattato aromatizzato con salvia e rosmarino tritate finemente. Sistema le rose nella teglia a ciambella con carta forno sotto. Distribuisci un pò d'olio evo sopra ogni rosa. Metti la teglia nel kit forno, copri con MCSD e cuoci sul fornello grande a fiamma alta 10 minuti, fiamma media 20 minuti, spento in auto cottura 15 minuti.

Eliza Sestov