

PETTO DI POLLO FARCITO

Ingredienti : 1 kg petto di pollo
Per 10 persone 350g carne rossa macinata (manzo e vitello)
1 uovo
Panna q.b.
Pancarrè q.b.
(per inzupparlo nella panna 200gr)
sale q.b.
pepe q.b.

Preparazione : Per la farcitura:
Preparare la farcia con macinato di manzo, di vitello, uova, panna, pancarrè, sale e pepe.

Battere il petto (utilizzando il metodo che ci ha insegnato - avvolto nella carta velina o nella carta da forno -), e riempirlo, utilizzando il sacco a posh, della farcitura che avevamo precedentemente preparato. A questo punto, arrotolare tutto, chiudere con la carta velina e poi mettere sottovuoto. Quando si intende servirlo, cuocere a bassa temperatura (vapore) a 75°C (il tempo varia in base alle dimensioni!), poi tagliare (come in foto) e servire.



Per quel che riguarda la presentazione, è sempre possibile procurarsi uno specchio sul quale andremo a servire il nostro pollo.