

SECONDI

Rotolo di pollo ripieno di Caciotta Rocca

Difficoltà 

Ingredienti

Per rotolo:

Pollo

2 supreme

Rete di maiale

400 g

Noci

100 g

Pane bianco

4 fette

Spinaci freschi

300 g

Latte fresco intero

500 ml

Uova

2

Caciotta Rocca

200 g

Burro

Q.b.

Per la maionese:

Sesamo bianco

100 g

Uova

3

Limone

1

Olio extravergine

Q.b.

Per la misticanza:

Misticanza

200 g

Semi di chia

2 cucchiari

Limone

1

Olio extravergine

Q.b.

Descrizione

Prendete un petto di pollo tagliato a metà e battetelo con un batticarne.

Per realizzare il ripieno.

Inserite in una ciotola il pane ammolato col latte, così da renderlo più morbido.

Aggiungete delle noci tritate in maniera grossolana e un rosso d'uovo, poi mischiate il tutto.

Salate il petto di pollo e aggiungete del pepe. Vi consigliamo di non aggiungere il sale troppo tempo prima della realizzazione della ricetta, perché appena viene salata la carne questa per osmosi perderà liquidi: fatelo circa mezz'ora prima di cucinarlo.

Con la farcitura cominciate a creare degli strati sul pollo: preparate un primo strato di spinacetti crudi al centro, sopra aggiungeteci la Caciotta Cademartori, poi ancora uno strato di farcitura e completate con un ulteriore strato di spinacetti. Ora arrotolate il petto di pollo su se stesso.

La sera prima, mettete a bagno la rete di maiale con il ghiaccio, per eliminare i residui di sangue. Utilizzando il lato in cui la rete è più sottile, cominciate ad avvolgere il petto di pollo.

Per cuocere il rotolo di pollo, prendete una padella e fate sciogliere una noce di burro, rosolando così il rotolo di pollo fino a fine cottura. Se lo desiderate, potete cuocere il rotolo in forno a 180 gradi.

Una volta cotto il rotolo di pollo, potete impiattarlo con dell'insalata.

Per il condimento dell'insalata, Igles consiglia di partire dal sale, aggiungendo poi limone e solo alla fine l'olio: mettendo l'olio all'inizio, l'insalata non assorbe i condimenti perché questo crea una protezione sulle foglie.