
Fusi di pollo farciti

Posted by Elizabeth - 2008/10/08 17:21

- 8 fusi di pollo
- 100 gr di spinaci lessati e tritati
- 50 gr di salsiccia sminuzzata
- 50 gr di prosciutto cotto tritato
- 20 gr di funghi secchi trifolati nel burro
- 1 uovo
- grana grattugiato
- sale
- pepe
- vino bianco

Preparazione

Togliere l'osso della coscia infilando un coltellino tra l'osso e la polpa e staccarlo lentamente, rovesciando la polpa come un guanto.

Quando l'osso è quasi tutto scoperto tranciatelo, lasciandolne solo un pezzetto terminale, poi ricomporre il fuso, che così resta vuoto.

Preparare il ripieno con gli spinaci, la salsiccia, il prosciutto, i funghi, l'uovo, il grana, sale e pepe.

Infilare la farcia nei fusi disossati poi avvicinare i due lembi di carne e fissarli con qualche punto di refe.

Rosolarli in una teglia con dell'olio, bagnarli con del vino bianco, salare, pepare e infornarli a 200°C per circa mezz'ora, bagnandoli spesso col loro fondo di cottura e un filo di brodo per non far asciugare il sugo.

Si possono accompagnare con del purè di patate.

:woohoo:

=====

Re:Fusi di pollo farciti

Posted by Simo - 2008/10/10 21:09

mamma mia Elisabeth... ma questi devo farli... mi viene l'acquolina in bocca solo al pensiero!!!

Grazie mille della ricetta :)

=====

Re:Fusi di pollo farciti

Posted by Simo - 2008/10/10 21:12

Unica cosa... ma come lo trancio l'osso? non posso toglierlo tutto?

Non ho forbici trincia pollo decenti! devo comprarle assolutamente!

=====