

Petto di pollo farcito ai funghi

Ingredienti per 4 persone

600 gr.di petto di pollo
8 fettine di lardo
400 gr.di funghi porcini
1 spicchio di aglio
qualche foglia di salvia
Prezzemolo
Olio evo
sale e pepe

Preparazione

Pulire i porcini aiutandovi con un coltellino e lavateli velocemente sotto l'acqua fredda. Asciugateli e tagliateli in pezzi. In una padella versate l'olio, l'aglio tritato e fate soffriggere, unite i funghi, insaporite con sale e pepe e fate cuocere a fuoco medio mescolando di tanto in tanto. Una volta cotti unite il prezzemolo tritato e fateli raffreddare, quindi inseriteli in un sac à poche.

Tagliate il petto di pollo intero lungo la linea centrale per dividerlo in due parti e con un coltello praticate un foro nella parte centrale di ogni petto, abbastanza grande da potervi inserire all'interno i funghi nel senso della lunghezza. Condite i petti di pollo con olio, sale e pepe.

A questo punto, preparate due rettangoli di carta forno e disponete su ciascuno 4 fette di lardo, sopra 5-6 fette di salvia, poi posizionate i petti sopra la salvia, e aiutandovi con la carta forno arrotolate il tutto stringendo bene e legate con lo spago. Riponete i petti di pollo in una teglia e fateli cuocere in forno a 170 gradi per 30 minuti circa. Trascorso il tempo, togliete lo spago e la carta forno ai petti di pollo e fateli rosolare in forno a 200 gradi per 5 minuti prima di servirli.