Alessandro Borghese Kitchen Sound, pollo ripieno e misticanza selvatica

borghese-5-4b543dfe

https://vimeo.com/435930691

POLLO RIPIENO E MISTICANZA SELVATICA

Tempi:**
Costi:**
Difficoltà:**

Ingredienti per 4 persone:
4 sovracosce di pollo
1 salsiccia di maiale
150 g di pane raffermo
20 g di olive di Gaeta
50 g di latte
150 g cavolo viola
80 g misticanza selvatica
15 g aceto di vino bianco
sale, olio evo e pepe q. b.

Preparazione:
Impastare il pane raffermo con la salsiccia, il latte e le olive tritate in una bowl; quindi aggiustare di sale e pepe. Disossare le sovracosce e farcirle con il ripieno. Quindi legare con uno spago da cucina e rosolale in padella con un filo d’olio per fissare la carne. A parte mondare il cavolo tagliandolo a julienne, saltarlo in padella con un filo d’olio, aggiungendo acqua ed, una volta morbido, frullare il tutto aggiustando di sale e rifinendo la salsa con l’aceto. Terminare la cottura delle sovracosce in forno a

200°C. Impiattare la sovracoscia con la salsa di cavolo e la misticanza condita.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno