Alessandro Borghese Kitchen Sound: saltimbocca di pollo. VIDEO

borghese-1-05112d0c

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



SALTIMBOCCA DI POLLO CON BRESAOLA E PUREA DI CAROTE

COSTO: basso
TEMPO: basso
DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:
4 Mezzi petti di pollo
8 Carote
4 Foglie di salvia
8 Fette di bresaola
1 Rametto di timo
½ Bicchiere di aceto di mele
1 Spicchio d'aglio
q.b. Farina 00
q.b. Burro
q.b. Olio sale

Preparazione:
Lessare le carote e una volta pronte rosolarle in padella con un filo d'olio, timo, aglio, poco burro per poi schiacciarle con uno schiacciapatate in una bowl.
Aprire a tasca i petti pollo, versare in una ciotola farina e procedere con l'infarinatura del pollo.
Inserire le foglie di salvia e la bresaola nella tasca, chiudere e fissare con uno stuzzicadenti.
Cuocere i saltimbocca in una padella con burro e bagnare con un pò di aceto di mele e far sfumare.
Impiattare i petti con il purè di carote e una fogliolina di timo.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno