

Arrosto freddo di pollo

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 8 persone:

1 petto di pollo intero
4 uova
4 acciughe salate
aglio
1 ciuffo prezzemolo
timo
1 peperone rosso arrostito
succo di limone
120 g olio d'oliva extra-vergine
sale
pepe

Preparazione

Dividete il petto di pollo in due scartando l'ossicino centrale, poi aprite a libro i due mezzi petti e staccate ad ogni fetta il relativo filettino. Passate al mixer i due filettini, il peperone spellato, privato dei semi e del picciolo, uno spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, sale e pepe, ottenendo la farcia. Preparate 2 frittate ciascuna con due uova sbattute, sale, pepe, timo e non cuocetele troppo, ma lasciatele ancora molli. Battete le due fette di pollo, salatele, pepatele, copritele con le frittate, spalmatele con la farcia poi arrotolatele e avvolgetele, singolarmente, in un foglio di carta da forno inumidito. Accomodatele su una placca, ungeteli d'olio e infornateli a 200 gradi per 25 minuti circa; sfornateli, lasciateli raffreddare e serviteli a fette con una salsa piccante ottenuta frullando, a bassa velocità, le acciughe spinare e dissalate, uno spicchetto d'aglio, prezzemolo, 120 g di olio d'oliva extra-vergine e succo di limone.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>