

Bocconcini di pollo con pesto di erba cipollina alla ricotta



Protagonista della ricetta è senza dubbio il pesto di erba cipollina alla ricotta, usato in questo piatto per condire e arricchire di sapore dei bocconcini di pollo. Si può utilizzare anche con il pollo a fettine cotte alla griglia. E' un piatto molto fresco, tanto che è ottimo anche gustato freddo... un'idea per utilizzare le erbe aromatiche in cucina.

Ingredienti per 2 persone

1 petto di pollo

35 g di erba cipollina

40 g di mandorle

30 g di pecorino

1 spicchio d'aglio (piccolo)

1 cucchiaio abbondante di ricotta

olio evo

sale qb

pepe qb (possibilmente macinato al momento)

Preparazione

Iniziamo a preparare il pesto. Tagliate a pezzetti il

pecorino e tritatelo insieme con l'erba cipollina, le mandorle e l'aglio con un filo di olio evo, possibilmente nel mortaio, altrimenti nel mixer. Solo in ultimo aggiungete la ricotta (se la mettete subito, la ricotta farà da legante e non si triteranno bene le mandorle). Tagliate il petto di pollo a pezzetti, ottenendo i cosiddetti bocconcini. Mettete un filo di olio evo in una padella antiaderente e portate l'olio ad alta temperatura. Mettete quindi in padella i bocconcini di pollo e lasciate cuocere. Ad alta temperatura le sostanze nutritive della carne "caramellizzano", formando quella sorta di crosticina che dà grande sapore alla carne. Lasciate quindi che i bocconcini di pollo "caramellizzino" da un lato, prima di mescolare e di girarli. Quando si sarà formata la crosticina, i pezzetti di pollo inizieranno a staccarsi da soli dalla padella. Solo a questo punto fate cuocere dall'altro lato e mescolate secondo lo stesso principio. Impiattate i bocconcini di pollo ricoperti con il pesto che avete preparato.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)