

Fusi di pollo alla senape e bacon

Categoria: Portate - Pollo e Selvaggina



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min Cottura: 45-50 min Dosi per: 4 persone
 Costo: Basso Difficoltà: Bassa

Se amate il pollo, in particolar modo le cosce, ecco una ricetta davvero semplice e sfiziosa che sicuramente piacerà a tutti in famiglia, bimbi compresi: i fusi di pollo con senape e bacon.

Per realizzare questo gustosissimo secondi piatto, dovrete incidere le cosce di pollo, spalmarle con della senape e avvolgerle con del profumatissimo bacon, che una volta infornato, diventerà croccante e molto saporito, lasciando tenera e succosa la sottostante carne di pollo.



Ingredienti

» Aglio 2 spicchi	» Sale q.b.
» Pancetta affumicata o bacon 16 fette sottili	» Salvia 4-5 foglie
» Pepe q.b.	» Senape 2 cucchiaini
» Pollo 8 fusi (cosce)	» Vino bianco 1/2 bicchiere
» Rosmarino 2 rametti	

Preparazione



Lavate ed asciugate per bene i fusi di pollo: eliminate la pelle esterna, tirandola verso l'estremità più sottile (1) e poi incidete (2) la carne di ogni fuso in 4 punti equidistanti tra loro. Massaggiate i fusi con abbondante senape, facendola penetrare anche all'interno delle incisioni (3).



Avvolgete ogni fuso con 2 fettine di bacon (4) e disponeteli poi tutti e 8 in una teglia (5): irrorate di olio , aggiungendo le foglie di salvia, i rametti di rosmarino spezzettati, l'aglio tagliato a fettine , il sale e il pepe macinato ed infine il vino bianco (6). Infornate i fusi di pollo in forno già caldo a 180° per 45-50 minuti (dipende dalla grandezza), bagnandoli un paio di volte con il fondo di cottura; dopo averne verificato la cottura, estraeteli e serviteli immediatamente.

Consiglio

Il contorno ideale per accompagnare i fusi di pollo alla senape e bacon? Ma delle patate al forno, naturalmente! Per 4 persone sbucciate e tagliate a tocchetti almeno 800 gr di patate, quindi disponetele in una teglia irrorata di olio. Salate e pepate le patate, unite degli aghi di rosmarino, dopodiché infornatele almeno 20-30 minuti prima dei fusi di pollo (per un totale di 1 ora e 20 circa), rigirandole di tanto in tanto.