

Tasche di pollo ripiene di gamberetti

Categoria: Portate - Carne



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Le tasche di pollo ripiene con crema di mascarpone e gamberetti, sono un secondo piatto molto particolare e saporito, arricchito sia nel colore che nel gusto dallo zafferano.

Con due petti di pollo, ricaverete 4 tasche che andranno riempite con una crema di gamberetti e mascarpone: dopo averle chiuse con uno stecchino, le tasche andranno cotte con un composto allo zafferano e gamberetti.

Una pietanza davvero particolare e non difficile da realizzare, vi regalerà un secondo piatto d'effetto!

per 4 tasche di pollo

>> Aglio 1 spicchio	>> Pepe macinato q.b.
>> Carote 1	>> Pollo 2 petti da 400 gr ciascuno
>> Cipolle 1/2	>> Prezzemolo tritato 1 ciuffo
>> Gamberi e Gamberetti freschi sgusciati 200 gr	>> Sale q.b.
>> Mascarpone Granarolo 250 gr	>> Sedano 1 costa
>> Olio di oliva extravergine 5 cucchiari	>> Vino bianco 1 bicchiere
>> Pane mollica 30 gr	>> Zafferano 1 bustina e qualche stimma

Preparazione



Tagliate ogni petto di pollo in due parti, seguendo la naturale linea che li solca al centro (1); incidete poi ogni metà per ricavare la tasca (2). Mettete in una padella due cucchiari di olio, l'aglio schiacciato e un trito finissimo di carota, cipolla e sedano (3-4);



lasciate dorare per bene (5) e poi unite i gamberetti sghusciati (6); fateli cuocere qualche minuto dopodiché, salate, pepate e spegnete il fuoco. Frullate metà dei gamberetti con tutto il fondo di cottura (7) e tenete da parte i restanti. In una ciotola unite il composto di gamberetti e quelli restanti (8),



il pane ammollato e sbriciolato e il prezzemolo (9). Riempite le tasche con il composto ottenuto (10), tenete da parte quello avanzato e poi sigillatele servendovi di stecchini di legno o di metallo (11). Ponete in una padella capiente 3 cucchiai di olio, e le 4 tasche ottenute (12),



quindi fatele rosolare e poi sfumatele con il vino (13), rigirandole più volte sino a raggiungere la cottura . Unite in padella il resto del composto avanzato e lo zafferano stemperato in pochissima acqua tiepida (14); aggiungete anche il mascarpone (15) mescolate per ottenere una crema liscia e omogenea, quindi aggiustate di sale unite il prezzemolo tritato (16) e poi servite nappando le tasche con la crema ottenuta.

Consiglio

Se non siete molto pratici, fatevi preparare le tasche di pollo direttamente dal vostro macellaio. Se non vi piace lo zafferano, potete sostituirlo con un'altra spezia di vostro gusto oppure con uno o due cucchiai di pomodoro fresco, per ottenere un effetto rosato.