

Tasche di pollo allo zafferano con crema di gamberetti e mascarpone

tipo portata



Secondo

difficoltà



preparazione



15 min.

tempo cottura



30 min.



Ingredienti 4 PERSONE

- 2 petti di pollo da 400 gr ciascuno
- 250 g di mascarpone Granarolo
- 200 g di gamberetti freschi sgucciati
- 30 g di mollica di pane
- 1 bustina e qualche stemma di zafferano
- sale q.b.
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- pepe macinato q.b.
- 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 carota
- 1/2 cipolla
- 1 costa di sedano

Preparazione

- 1) Tagliate ogni petto di pollo in due parti, seguendo la naturale linea che li solca al centro e incidete poi ogni metà per ricavare la tasca. In alternativa potete farvi preparare le tasche dal vostro macellaio. (foto 1)
- 2) Mettete in una padella due cucchiaini di olio, l'aglio schiacciato e un trito finissimo di carota, cipolla e sedano. Lasciate dorare per bene e poi unite i gamberetti sgucciati. Fateli cuocere qualche minuto dopodiché, salate, pepate e spegnete il fuoco. (foto 2)
- 3) Frullate metà dei gamberetti con tutto il fondo di cottura e tenete da parte i restanti. In una ciotola unite il composto di gamberetti e quelli restanti, il pane ammollato e sbriciolato e il prezzemolo.
- 4) Riempite le tasche con il composto ottenuto, tenete da parte quello avanzato e poi sigillatele servendovi di stecchini di legno o di metallo. (foto 3)
- 5) Ponete in una padella capiente 3 cucchiaini di olio, e le 4 tasche ottenute. Fatele rosolare e poi sfumatele con il vino, rigirandole più volte sino a raggiungere la cottura.
- 6) Unite in padella il resto del composto avanzato e lo zafferano stemperato in pochissima acqua tiepida.
- 7) Aggiungete anche il mascarpone e mescolate per ottenere una crema liscia e omogenea. (foto 4)
- 8) Infine aggiustate di sale, unite il prezzemolo tritato e poi servite nappando le tasche con la crema ottenuta. (foto 5)



In collaborazione con: Dall'amore per il cibo la passione per la cucina



Vino consigliato

Pinot bianco

Consigli e curiosità:

Per chi ama la cucina etnica

Se non gradite lo zafferano, potete sostituirlo con un'altra spezia di vostro gusto. Per chi ama la cucina etnica e le preparazioni più speziate consigliamo di utilizzare il curry, che si sposa perfettamente con il sapore dei gamberetti.

Prepara questa ricetta con:



MASCARPONE GRANAROLO

Il Mascarpone Granarolo è un ottimo mascarpone: il suo sapore ricco e inconfondibile di latte fresco e la sua consistenza facilmente lavorabile donano alle tue ricette un'avvolgente cremosità. Per questo è l'unico ad essere approvato dall'AMPI, l'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani.



LA GRANDE PASSIONE PER L'ALTA QUALITÀ.

Tasche di pollo allo zafferano con crema di gamberetti e mascarpone

Immagini della preparazione

1



2



3



4



5



LA GRANDE PASSIONE PER L'ALTA QUALITÀ.