

ARROSTO FREDDO DI POLLO

Ingredienti per 8 persone:

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

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 spinate e dissalate, uno spicchetto d'aglio, prezzemolo, 120 g di olio d'oliva extra-vergine e succo di limone.