
GNOCCHETTI DI POLLO E ORTICA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 petto di pollo
- 125 g di panna da cucina
- 100 g di prosciutto cotto
- 500 g di ortica fresca
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 zucchina
- 1 costa di sedano
- sale
- pepe

Lessare le ortiche ben pulite, scolarle e tenere il brodo ottenuto dove aggiungere le verdure tagliate a cubetti e lasciar cuocere.

Intanto, frullare il pollo con il prosciutto, la panna e le ortiche, salare e pepare.

Riempire un sac-à-poche con bocchetta liscia, dal quale far cadere piccoli pezzi di composto con l'aiuto di un coltello direttamente nel brodo, terminato il composto lasciar cuocere per circa 15 minuti.

Servire in brodo.