

PETTI DI POLLO FARCITI AL MASCARPONE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di pollo
- 100 g di mascarpone
- 2 fette di prosciutto cotto
- 250 g di funghi freschi
- 1 pomodoro
- 40 g di burro
- 1 limone
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Mondate i funghi, tagliateli a pezzetti, spruzzateli con il succo del limone perché non anneriscano.

In un padellino, lasciate fondere il burro, fatevi colorire lo spicchio d'aglio intero sbucciato e poi toglietelo, unite un cucchiaio di prezzemolo tritato e i funghi.

Cuoceteli a fuoco vivace per 5 minuti.

Salate, pepate e dopo 2 minuti ritirate dal fuoco.

Dividete a metà i petti di pollo, eliminate gli ossicini, aprite ogni metà a portafoglio, assottigliateli con il batticarne, salate e pepate.

Sopra ogni portafoglio adagiate una fettina di prosciutto cotto, spalmatela con un po' di mascarpone e sopra mettete un cucchiaio di funghi.

Chiudete e fissate con uno stecchino.

Ritagliate dalla parte centrale del pomodoro quattro fettine, adagiatene una su ogni portafoglio e nappatela con un fiocchetto di burro e un pizzico di sale.

Imburrate una teglia, sistematevi i petti di pollo, copriteli con un foglio di carta d'alluminio e cuocete in forno preriscaldato a 210°C per un quarto d'ora.

Togliete il foglio e fateli dorare sotto il grill.