Petto di pollo

Ricetta di V-ZUG SA

Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	25 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	CombiSteamer V6000 PowerSteam dal 2022

in crosta di julienne di patate

Patate

400 g di patate farinose, sbucciato

un po’ di sale

petto di pollo

4 petti di pollo (da circa 170 g ciascuno)

2 fette di formaggio da raclette, tagliato a metà

20 g di rucola

4 Stecchini

un po’ di sale

un po’ di pepe

burro per rosolare

Patate

Grattugiare le patate con la grattugia per rösti all’interno di una ciotola e aggiungere un po’ di sale. Lasciar riposare per circa 15 minuti, quindi strizzare delicatamente.

petto di pollo

Rivestire con carta da forno la terrina in vetro temprato.

Tagliare sul lato i petti di pollo e riempirli con formaggio da raclette e rucola, quindi chiudere con uno stuzzicadenti. Condire generosamente con sale e pepe.

Scaldare il burro da friggere in una padella, rosolare i petti di pollo su entrambi i lati a fuoco vivo e mettere da parte.

Crosta di rösti

Usando metà delle patate, formare un letto di patate per ciascun petto di pollo nella terrina in vetro temprato preparata. Adagiarvi i petti di pollo, coprire con il resto delle patate e premere.

Cottura in forno

Cuocere i petti di pollo con Power aria calda con vapore a 220 °C per 25 minuti sull'appoggio centrale.

Fasi di cottura

Power aria calda con vapore 220 °C per 25 Min.

Accessori

Terrina in vetro temprato

Ulteriori informazioni

Creata il	31.05.2022