



RICETTA: CROCCHETTE DI POLLO AI PISELLI



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Originale

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 1 petto di pollo da 600 g
- 150 g di piselli sgranati
- 2 cipollotti
- 50 ml di latte
- 1 mazzetto di basilico
- 130 ml di panna
- 2 uova
- 40 g di pangrattato
- 10 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI ORIGINALE
- sale
- pepe

Preparazione:



Lava il pollo, asciugalo, dividilo in pezzi (1), trasferiscilo nel mixer con il latte (2) e frulla fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Mettilo in una terrina, aggiungi sale e pepe (3) e fallo riposare in frigo per almeno 1 ora.



Pulisci i cipollotti, tritali finemente e falli appassire a fuoco basso in una padella con 2 cucchiaini d'olio d'oliva. Unisci i piselli (4), falli rosolare brevemente e insaporisci con sale e pepe, poi aggiungi qualche cucchiaino d'acqua e continua la cottura per 10 minuti circa. Incorpora al composto di pollo il basilico, lavato e tritato, i piselli (5), la panna (6) e rimetti il composto in frigo per altri 15 minuti.



Olio consigliato:



Originale

Aiutandoti con due cucchiari, prepara delle polpettine e passale prima nelle uova sbattute (7) e poi nel pangrattato (8), quindi cuocile su entrambi i lati in abbondante olio caldo (9) finché risulteranno dorate. Sgocciolale su carta da cucina e servile ben calde.