



Crocchette di pollo

con cuore di taleggio



PULITE i petti di pollo, eliminando le cartilagini e l'ossicino centrale, sciacquateli e asciugateli. Lessateli, scolateli e tagliateli a pezzetti. Disponete la carne nel mixer con un filo d'olio e frullate per ottenere un composto omogeneo. Trasferitelo in una ciotola e unite 2 uova, metà del pangrattato, il formaggio grattugiato, noce moscata, sale e pepe. Lavorate l'impasto con le mani per amalgamare e fate rassodare in frigorifero per 10 minuti. Formate le crocchette con le mani inumidite e poi inserite al centro di ciascuna 2-3 cubetti di taleggio. Sbattete l'uovo rimasto e versate il pangrattato rimasto in un piatto, passate le crocchette prima nell'uovo e poi nel pangrattato. Foderate una teglia con un foglio di carta da forno, ungetela d'olio e adagiatevi le crocchette. Infornate a 190°C per 10 minuti, poi giratele e proseguite la cottura ancora per 10-12 minuti.



INGREDIENTI PER 4

- PETTI DI POLLO 2
- UOVA 3
- TALEGGIO A CUBETTI 300 g
- FORMAGGIO GRATTUGIATO 50 g
- PANGRATTATO 100 g
- NOCE MOSCATA
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
- SALE E PEPE