

## Impression de Taleggio



Condividi



Zuppe



Da 30 a 60 Minuti



Facile



4 Persone

### PREPARAZIONE

Sfilettare la gallinella, tenere da parte gli scarti, da due filetti ricavarne 4.

Pulire i moscardini e tenere da parte.

Tagliare la parte verde della zucchini a cubetti e tenere da parte la parte bianca.

In una casseruola unire sedano, carota, la parte bianca della zucchini, la buccia del limone, il lemongrass, il peperoncino, sale olio e gli scarti della gallinella, le erbe aromatiche e ricoprire di acqua.

Cuocere per circa 20 min filtrare e tenere in caldo.

Preparare la fonduta in un pentolino con Taleggio a cubetti e panna sciogliere sul fuoco e raffreddare a temperatura ambiente.

► 17/02/2021

In una padella antiaderente, scaldare un filo d'olio e scottare da ambo i lati i moscardini e i filetti di gallinella prima dal lato della pelle, salare a fine cottura (circa 5/7 min)

In 4 piatti da portata sistemare al centro un cucchiaino di fonduta i moscardini il filetto di gallinella decorare con petali di fiore dell'aglio il basilico rosso e irrorare con il brodo bollente e piccante poco prima del servizio a tavola.

## INGREDIENTI

Seleziona gli ingredienti che non hai e invia una mail per salvare la lista della spesa

*Ingredienti per 4 persona/e*



- Gallinella 500 gr
- moscardini piccoli 8
- zuccina 1
- carota 1
- costa di sedano 1
- lemongrass 10 gr
- buccia di limone 10 gr
- olio evo 10 gr
- erbe aromatiche
- sale q.b.
- peperoncino 1
- taleggio 250 gr
- panna 50 gr
- fiori di aglio
- basilico viola

## STAGIONE

Tutte le Stagioni