

Filetto di pollo

INTRO



Il filetto di pollo è una bistecca molto sottile e dal sapore delicato. In questa ricetta l'abbiamo insaporita con le arance, dando vita a un piatto che sarà gradito anche ai bambini*, i quali restano piacevolmente stupiti dal gusto leggermente dolce che viene regalato dal succo di arancia quando abbraccia la carne del pollo. Il tutto sarà reso ancora più delizioso dall'aggiunta di Mascarpone Galbani Professionale, il quale renderà il filetto di pollo un'esperienza di gusto molto gradevole.

*Sopra i 3 anni.

PREPARAZIONE



1.

Per preparare il filetto di pollo con salsa di arancia, lavare e asciugare le arance, poi tagliare dei riccioli di buccia che saranno usati come decorazione. Infine, spremere il succo delle arance.

2.

In una ciotola versare il Mascarpone Galbani Professionale e lavorarlo bene con una forchetta, poi aggiungere il succo di arancia e amalgamare bene tutto in modo da ottenere una crema liscia.

3.

Salare i filetti di pollo e poi infarinarli bene.

ABBIAMO UTILIZZATO:

Mascarpone in vaschetta richiudibile da 500 g

g

Confezione da due vasetti



INGREDIENTI

INGREDIENTI PRINCIPALI

- 200 g di Mascarpone Galbani Professionale
- 100 g di Burro Galbani Professionale
- 2 kg di filetti di pollo
- 4 arance
- 150 ml di vino bianco
- 150 g di farina bianca
- Sale q.b.

4.

Sciogliere il Burro Galbani Professionale in una padella molto capiente, due se una non dovesse bastare. Disporre i filetti di pollo infarinati nella padella e far rosolare bene da entrambi i lati in modo da formare una leggera crosticina.

5.

Versare il vino bianco e far evaporare bene.

6.

Cuocere il pollo per una decina di minuti a fuoco medio con coperchio.

7.

Togliere il coperchio e versare la salsa di Mascarpone Galbani Professionale e arancia nella padella, spegnere il fuoco e far insaporire il pollo nella salsa.

8.

Impiattare il filetto di pollo, irrorarlo con la salsa e decorarlo con i riccioli di buccia di arancia.