



LA COTOLETTA DI PETTO DI POLLO IN CARROZZA

Ingredienti

Per la cotoletta

8 fettine di petto di pollo di 40 gr l'una
200 gr di scamorza asciutta
100 gr di taralli frullati
200 gr di mollica di pane asciutta
4 filetti di alici sotto sale
30 gr di semi di zucca tostati
200 gr di spinacino fresco
4 bianchi d'uovo
Sale
Olio evo
Rametto di rosmarino fresco

Per la maionese

100 gr di latte di soia
50 g di olio di oliva
50 gr di succo di limone
una percezione di senape

Procedimento

Per la cotoletta

Battere le fettine di pollo e porvi su quattro parti la scamorza, precedentemente tagliata a fette sottili, facendo attenzione che non esca dai bordi della carne. Aggiungere su di essa un filetto di alici, qualche seme di zucca e chiudere a fagotto con l'altra fettina di pollo. Riporre il tutto in frigo.

Montare a neve ferma il bianco d'uovo.

Con fare delicato porre il bianco da un lato della "cotoletta", spolverare con abbondante miscela di taralli e pane raffermo e ripetere il tutto dall'altro lato.

Cucinare la cotoletta in una padella antiaderente con un filo di olio e girare su entrambi i lati irrorando con l'olio. Dopo la cicatrizzazione del pane, infornare per alcuni minuti a 200 °C.

Per la maionese

Porre il tutto in un bicchiere dai bordi alti e frullare con il minipimer a immersione. Servire la cotoletta dividendola su un letto di spinacino e la maionese di soia a fianco.