



COSCE DI POLLO ARROSTO RIPIENE DI FRUTTA SECCA



Ingredienti

6 cosce con anca

150 gr di petto di pollo

6 fette di prosciutto crudo

6 albicocche secche

6 datteri

50 gr di nocciole

10 gr di funghi porcini secchi

2 peperoni rossi

2 peperoni verdi

300 gr di pomodorini

2 scalogni

Erba cipollina

150 ml di panna fresca

Olio extravergine di oliva

Sale e pepe

Procedimento

- Disossare le cosce di pollo cercando di mantenere intatta la carne.
- Tritare gli scalogni. Mettere a bagno i funghi porcini in acqua bollente. Tritare grossolanamente le albicocche, i datteri e l'erba cipollina.
- Rosolare gli scalogni in olio caldo, unire i funghi e cuocere per 5 minuti.
- Frullare il petto di pollo con la panna; mescolare le albicocche, i datteri, le nocciole, i funghi e erba cipollina, aggiustare con sale e pepe.
- Farcire ogni coscia di pollo col composto preparato, avvolgere le cosce con le fette di prosciutto, quindi, legare con spago da cucina.
- Tagliare i peperoni a fette regolari, rosolarli in una casseruola con olio caldo, unire le cosce di pollo. Cuocere in forno caldo (o sul piano cottura) a 180° per 45 minuti. Unire i pomodorini 15 minuti prima del termine della cottura.