Alessandro Borghese Kitchen Sound: pollo ripieno di verdure. VIDEO

borghese-2-1a5301d4

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



POLLO RIPIENO DI VERDURE CON SALSA ALLO ZOLA

COSTO: basso
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 bambini:

4 Cosce e sovracosce di pollo
200gr Spinaci
100gr Pomodorini datterino
200gr Gorgonzola dolce
100gr Panna fresca
1 Carota
1 Spicchio d’aglio
q.b. Olio evo sale e pepe

Preparazione:

Tagliare le carote a julienne e i pomodorini. In una ciotola unire pomodorini e spinaci. Disossare il pollo, aprire per bene le cosce e sovracosce e adagiare all’interno le verdure crude (carote, pomodorini, spinacino). Chiudere a salsicciotto e legare con uno spago da cucina. Scottare il nodino in padella e terminare la cottura in forno a 220 gradi statico per circa 20 minuti.
Sciogliere in una ciotola a bagnomaria gorgonzola e panna. Servire la carne scaloppata e rifinire con la salsa al gorgonzola.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno