

Mixer Planet Logo

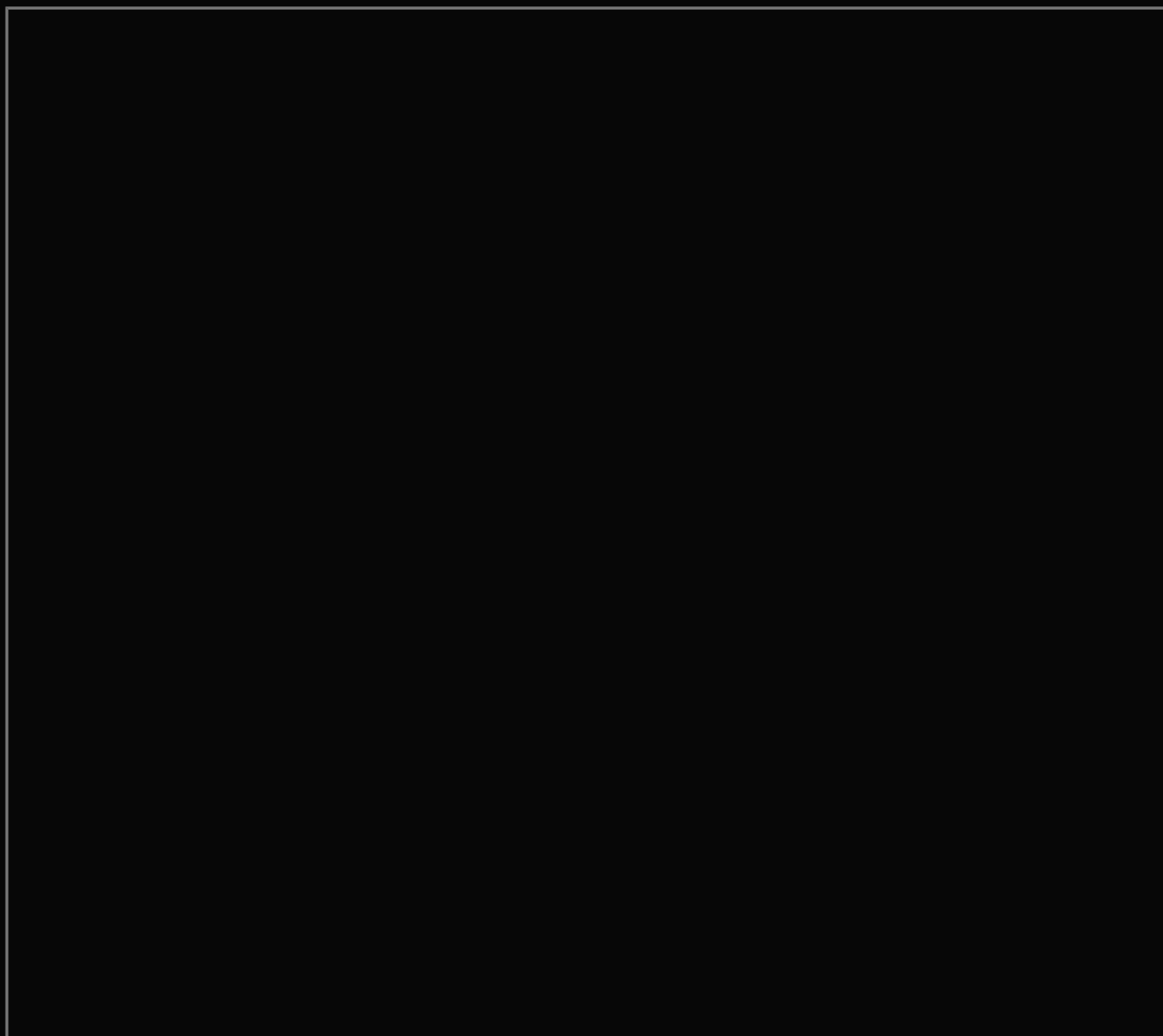
Facebook Logo LinkedIn Logo

Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: saltimbocca di pollo. VIDEO

borghese-1-05112d0c

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



SALTIMBOCCA DI POLLO CON BRESAOLA E PUREA DI CAROTE

COSTO: basso

TEMPO: basso

DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:

4 Mezzi petti di pollo

8 Carote

4 Foglie di salvia

8 Fette di bresaola

1 Rametto di timo

½ Bicchiere di aceto di mele

1 Spicchio d'aglio

q.b. Farina 00

q.b. Burro

q.b. Olio sale

Preparazione:

Lessare le carote e una volta pronte rosolarle in padella con un filo d'olio, timo, aglio, poco burro per poi schiacciarle con uno schiacciapattate in una bowl.

Aprire a tasca i petti pollo, versare in una ciotola farina e procedere con l'infarinatura del pollo.

Inserire le foglie di salvia e la bresaola nella tasca, chiudere e fissare con uno stuzzicadenti.

Cuocere i saltimbocca in una padella con burro e bagnare con un pò di aceto di mele e far sfumare.

Impiattare i petti con il purè di carote e una fogliolina di timo.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) **andate in onda su Sky Uno**