



Cuciniamo all'italiana con lo Chef Marco Serra

7 - Rollè di petto di pollo con vliita, feta e salsa di peperone rosso
(vino consigliato: Collio rosso friulano, Cantina Korsic)

-- Ricetta per 2 persone --

Ingredienti:

2 petti di pollo di media grandezza
20 foglie di vliita
100 gr di feta
200 gr di peperoni rossi
Olio extra-vergine di oliva 200 ml
Sale e pepe q.b.

Preparazione:

Lavare e tagliare i peperoni rossi privandoli dei semi e della parte verde. Con un frullatore creare una salsa fredda aggiungendo olio, sale e pepe.

Tagliare a metà i petti di pollo, schiacciarli con un batticarne o con un matterello utilizzando una pellicola trasparente. Aggiungere sale e pepe, uno strato di vliita ed uno di feta, arrotolare e richiudere in carta stagnola due volte creando una forma a caramella.

Cuocere in forno in teglia alta, ricoprendo per metà con acqua l'involto, a 200°C per 45 min.

A cottura ultimata, eliminare la carta stagnola e tagliare il rollè a metà con un taglio obliquo. Stendere la salsa di peperoni rossi su un piatto piano, adagiarvi sopra i due pezzi del rollè in posizione verticale e guarnire con olio a crudo. Buon appetito!



Μαγειρεύοντας αλά ιταλικά με τον Σεφ Μάρκο Σέρα

7 - Ρολό κοτόπουλο με βλίτα, φέτα και σάλτσα κόκκινης πιπεριάς
(Συνοδεύεται από κρασί: κόκκινο Collio του Φριούλι, Κελάρι Korsic)

-- Συνταγή για 2 άτομα --

Υλικά:

2 στήθη κοτόπουλο μεσαίου μεγέθους
20 φύλλα βλίτα
100 γρ. φέτα
200 γρ. κόκκινη πιπεριά
Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 200 ml
Αλάτι, πιπέρι

Διαδικασία:

Πλένουμε, αφαιρούμε το κοτσάνι, καθαρίζουμε και κόβουμε την κόκκινη πιπεριά, και την χτυπάμε με το μπλέντερ μέχρι να γίνει κρέμα. Αλατοπιπερώνουμε.

Κόβουμε στα μισά τα 2 στήθη κοτόπουλο, τα τυλίγουμε σε διάφανη μεμβράνη και τα χτυπάμε με κόπανο κρέατος ή ξύλινο πλάστη. Αλατοπιπερώνουμε.

Απλώνουμε μια στρώση βλίτα και φέτα, τυλίγουμε το κοτόπουλο και το κλείνουμε δυο φορές σε αλουμινοχαρτο σαν καραμέλα.

Τοποθετούμε σε ψηλό ταψί, καλύπτουμε με νερό το κοτόπουλο μέχρι τα μισά και ψήνουμε στο φούρνο για 45 λεπτά στους 200°.

Ξεφουρνίζουμε, ξετυλίγουμε το αλουμινοχαρτο, κόβουμε το ρολό λοξά, απλώνουμε τη σάλτσα στην πιατέλα και τοποθετούμε το κοτόπουλο σε όρθια θέση. Προσθέτουμε λίγο λάδι.

Καλή όρεξη!