

ROTOLINI DI POLLO CON VERDURE SU CREMA DI CAROTE

Ingredienti per 4 persone

4 sovracosce di pollo disossate, una carota, una zucchina, un porro, rosmarino, sale, pepe, spago da cucina, olio evo.

A piacere eliminare la pelle dalle cosce. Aprirle per bene a libro e salarle leggermente. Tagliare porro, zucchine e carote a julienne Farcire la carne con le verdure e arrotolare, legare con spago. Mettere i rotolini su una teglia da forno con carta forno e cucinare per circa 30 minuti a 180°C. Togliere lo spago, tagliare a fette dello spessore di circa mezzo centimetro

Per la crema di ZUCCA

300 g di ZUCCA, 100 g di patate, sale, olio evo.

Pulire patate e LA ZUCCA e tagliarle a cubetti. Mettere in una casseruola e coprire con acqua o brodo vegetale. Stracuocere, aggiungere un cucchiaino di olio e passare al frullatore mantenendo una consistenza cremosa.















