

Bocconcini di pollo con sfogliette di patate al forno

I **bocconcini di pollo con sfogliette di patate al forno** sono un secondo piatto di pollo e patate interamente cotto al forno, leggero ma molto gustoso, adatto anche ai bimbi piccoli.

I **bocconcini di pollo con sfogliette di patate al forno** possono essere preparati sia in un'unica teglia, sia in teglie da porzione, in modo da portarne a tavola una per ogni commensale. Attenzione però alla temperatura!

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **550Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**

INGREDIENTI

Per la preparazione delle patate

- 400 g di patate
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaio di pane grattugiato
- Sale

Per la preparazione dei bocconcini di pollo

- 250 g di petto di pollo
- 1 uovo di gallina
- 1 cucchiaio di latte
- Pepe nero macinato al momento
- 100 g di pane grattugiato
- 20 g di Parmigiano Reggiano
- 2 cucchiari di olio extravergine di oliva
- Sale

PREPARAZIONE

- Lavare le patate e pelarle. Affettarle nello spessore di 3-4 millimetri.
- Metterle man mano che si affettano in una ciotola piena di acqua fredda ghiacciata. Sciacquarle bene, cambiare acqua, risciacquarle nuovamente e metterle in uno strofinaccio pulito ad asciugare.
- Ungere una teglia da forno antiaderente con un filo d'olio e disporvi le patate in un solo strato accavallandole.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Mescolare in una ciotolina il pangrattato con il rosmarino tritato e distribuirlo sulle patate.
- Condirle con un filo d'olio, un pizzico di sale ed infornarle nel forno preriscaldato a 200°C per 10 minuti circa.
- Nel frattempo tagliare il pollo in pezzetti di un paio di centimetri di lato, rimuovendo eventuali nervature o parti grasse.
- In un piatto rompere l'uovo, unire un cucchiaio di latte, una macinata di pepe e sbattere con una forchetta.
- In un altro piatto versare il pangrattato e miscelarlo al Parmigiano Reggiano grattugiato.
- Prendere i pezzetti di pollo, passarli nell'uovo, quindi nel pangrattato e metterli in un piatto.
- Trascorso il tempo di cottura indicato per le patate, estrarle dal forno lasciandolo acceso e disporvi sopra i bocconcini di pollo, quindi cospargerli con il restante olio ed un pizzico di sale.
- Attivare la cottura ventilata, infornare e cuocere per altri 12 minuti circa, girando i bocconcini a metà cottura.
- Trascorso il tempo indicato assaggiare e verificarne la cottura. Il pollo deve essere cotto, ma morbido e succoso.
- Sfnare e servire immediatamente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

