Pollo al Basilico

Secondo Piatto

Tempo: 30 min



Ingredienti

- 40 g di pangrattato 4 petti di pollo (500 g), senza ossi e senza la pelle
- 1/2 di brodo di pollo senza sale
- 125 g di foglie fresche di basilico
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cte di maionese

Preparazione

1. Prendere una casseruola e far sobbollire il brodo 30 g. di basilico per 5 minuti a fiamma tenue. Una volta giunti i petti di pollo coprire completamente e cuocere per 8 minuti circa. Girare i petti e continuare a cuocere finch non risultano sodi ma elastici. Intanto mettere nel frullatore il basilico rimasto, l'aglio e 12,5 cl d'acqua. Frullare. Dopo aver frullato riversare il tutto in un colino facendo attenzione che esca tutta l'acqua. Prendere una ciotola piccola e metterci il composto, met del pomodoro tagliato. Togliere e asciugare i petti di pollo dal liquido. Disporre a forma di ferro di cavallo le fettine su ogni piatto tagliando la carne diagonalmente. Mettere un cucchiaio di salsa, sull'apertura, per ogni piatto e aggiungere solo sulla salsa i pezzi di pomodoro rimanenti.