

RICETTA DEL GIORNO

Sformato di pollo

INGREDIENTI (per 6 persone): 800 g di petto di pollo tagliato a fette sottili, 200 g di prosciutto di spalla, 200 g di formaggio fresco, 2 cipollette verdi, 250 g di pomodoro (anche in scatola), una lattuga, aromi, sale e pepe q.b., 3 cucchiaini d'olio, un pugno di "pan grattato".

PREPARAZIONE: In una teglia rotonda, appena imburata, spargere un po' di mollica, sistemare il primo strato di pollo, aggiungere i filetti di pomodoro, la cipolla tagliata fine, un po' di olio, due fettine di prosciutto, coprire con due foglie verdi di lattuga, aromi. Procedere nello stesso modo per il 2° e il 3° strato, cospargere, a chiusura, la mollica, cuocere al forno a 180° per 45 minuti, aggiungere ½ bicchiere di vino bianco.

N.B.: appena la mollica è indorata, togliere dal forno. Il tutto si amalgama e si stacca dalla parete del contenitore se tagliata a spicchi, come la torta, in sezione, potete notare i 3 colori: il verde della lattuga, il bianco del formaggio, il rosso del pomodoro.