

# Petto di pollo farcito al forno



## ingredienti

un petto di pollo (800 g circa)  
100 g di caciotta o formaggio a pasta filata  
10 fettine sottili di pancetta affumicata  
4 uova  
2 spicchi d'aglio  
2 rametti di rosmarino  
2 cucchiaini e mezzo rasi di [mix aromatico per arrosti](#)  
un bicchiere di vino bianco secco  
olio extravergine d'oliva  
sale, pepe

## PREPARAZIONE

15 min

## COTTURA

30 min

## TEMPO TOTALE

45 min

3 persone

## procedimento

Con un coltello affilato, dividere il petto di pollo in due, seguendo la linea centrale e rimuovendo l'ossicino e il nervetto. Aprire in due a libro i due pezzi di carne, in modo da ottenere, da ciascun mezzo petto, un'unica fetta. Collocare ogni mezzo petto aperto tra due fogli di carta da forno e batterli con un batticarne per appiattirli, in particolare nella parte superiore, dove lo spessore sarà maggiore.

Preparare due frittatine: in una ciotola sbattere due uova con una forchetta, regolare di sale e pepe, e unire un cucchiaino di mix aromatico per arrosti; mescolare bene e cuocere in una piccola padella antiaderente unta con poco olio. Ripetere l'operazione per ottenere una seconda frittata aromatizzata.

Assemblare il rotolo: disporre le frittatine su ciascun mezzo petto, distribuire le fette di pancetta affumicata ed il formaggio tagliato a fettine, quindi arrotolare e legare con uno spago per arrosti.

Ungere una teglia da forno con poco olio e disporvi i due rotoli ottenuti, insieme al rosmarino, l'aglio ed il vino; cospargere con mezzo cucchiaino di mix aromatico per arrosti ed una macinata di sale, quindi cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 200°C per circa 20-30 minuti, girandolo circa a metà cottura per consentire una doratura uniforme.