Una terrina di pollo facile e chic - Categoria Secondo - Cottura Al forno

Categoria : Secondo
Pubblicato da G.P. in 16/11/2010

Categoria Secondo - Cottura Al forno **- Una terrina di pollo facile e chic -**

Una terrina di pollo facile e chic

CategoriaSecondoCotturaAl fornoFonteCucina moderna del 2009

Ingredienti

->Peperoni
->Pepe
->Lardo 70 gr
->Maggiorana
->Piselli surgelati 100 gr
->Pollo petto 600 gr
->Porto
->Prosciutto cotto
->Sale
->Uova 2 numero

Preparazione

Trito 600 g di petto di pollo con 70 g di lardo e un ciuffo di maggiorana.

Mescolo tutto con 100 g di piselli surgelati scottati, 2 uova, un goccio di Porto, sale e pepe.

Fodero uno stampo da plum cake con l'alluminio e lo riempio con il composto in 3 strati alternandoli con falde di peperoni arrostiti e bastoncini di prosciutto; copro con l'alluminio e cuocio in forno a 190° per un'ora e mezzo a bagnomaria.

La servo fredda a fette: è ottima e ha una buona resa.