



Petti di pollo ripieni di spinaci - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - carne - spinaci

Ingredienti:

600 g di petto di pollo
250 g di spinaci
1 cipolla piccola
2 cucchiaini di ricotta
olio extra vergine d'oliva
vino bianco secco
sale
pepe

Procedimento:

lessare gli spinaci, strizzarli e passarli in padella con un po' d'olio e la cipolla tritata, spegnere il fuoco e aggiungere la ricotta, salare, pepare mescolando bene il composto.

Dividere i petti di pollo a metà, togliere la cartilagine centrale e con un coltello affilato formare una tasca in ciascun pezzo.

Riempire queste tasche con il composto di spinaci e chiudere i bordi con degli stuzzicadenti in modo che il ripieno non fuoriesca in cottura.

Far rosolare la carne da entrambi i lati con un po' d'olio, bagnare con il vino bianco, salare, pepare e lasciar cuocere per circa 15 minuti aggiungendo un po' d'acqua all'occorrenza.

Tagliare le tasche a fettine e servire.

eCucinando.it