

SFORMATO DI POLLO AL PAPAVERO

Ingredienti per 8 persone:

6 dl di latte, 200 gr di burro,
200 gr di petto di pollo,
100 gr di farina,
100 gr di parmigiano
200 gr di zucchine,
9 uova,
petali di 8 papaveri
1/2 litro di brodo di pollo,
sale
pepe.



Procedimento:

Rosolate il petto di pollo nel burro, salate e pepate e aggiungete il brodo e cuocete circa trenta minuti. Nel frattempo lessate le zucchine, scolate e schiacciatele con una forchetta. Sciogliete 70 gr di burro, rosolate la farina, salate e pepate e versate poco alla volta il latte tiepido, continuando la cottura della besciamella per 10 - 15 minuti, sempre mescolando. Lasciate intiepidire poi incorporate le 9 uova e il parmigiano amalgamando il tutto. Tritate il petto di pollo con i petali di papavero, unite alle zucchine e successivamente alla besciamella. Imburrate 8 stampini e riempiteli sino a 1/2 di altezza, metteteli in forno preriscaldato a 200° in una teglia con un po' d'acqua e cuoceteli per circa 20 minuti quindi sformate e serviteli subito.