

## Petto di Pollo con zucca



Provate a proporre la **ricetta** del **pollo** con **zucca** per un secondo piatto di **carne** squisito e delicato. Questa pietanza è realizzata con il **petto** di **pollo** e il risultato è una morbido saporito e succoso secondo che vi conquisterà con il suo profumo di zucca e noce moscata ed il suo gusto inimitabile. Potete acquistare il petto di pollo direttamente tagliato a mo' di spezzatino, oppure comprarlo intero e procedere da soli a tagliarlo a casa, ovviamente utilizzando i giusti strumenti, come un tagliere pesante e un buon coltello dalla lama molto affilata.

### Ingredienti per 8 persone

1 chilo di **petto di pollo pasta gialla**  
1 porro grande intero  
700 grammi di **polpa di zucca**  
Qualche foglia di basilico  
Sale  
Pepe nero  
1 spolverata di noce moscata  
6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

### Procedimento:

1. Taglia la zucca ed elimina la scorza, falla a fette e cuocila nel forno preriscaldato a 200 gradi per 15 minuti.
2. Elimina le parti sciupate del **porro** e taglialo a rondelle sottili, falle rosolare a fuoco moderato aggiungendo nella padella qualche cucchiaino di olio extravergine di oliva.
3. Aggiungi il petto di pollo che nel frattempo avrai ridotto a bocconcini, fai insaporire mescolando bene e porta a forte calore.
4. Dopo 5 minuti aggiungi la zucca, regola di sale e pepe e copri con un coperchio abbassando il fuoco.
5. Fai cuocere per altri 5 minuti poi unisci la noce moscata e il basilico spezzettato e servi ben caldo.

Potete decidere di frullare la zucca e arricchire il piatto con della rucola (come suggerito nella foto), altrimenti servire zucca e pollo a pezzetti, a seconda dei vostri gusti.