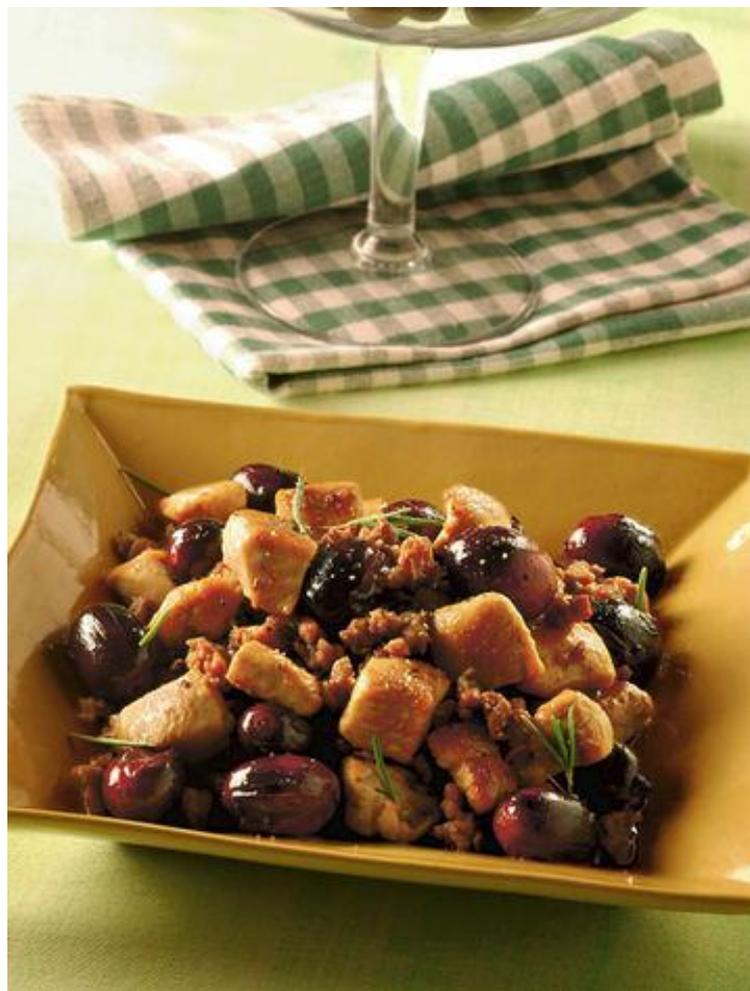


Bocconcini di pollo all'uva



Ingredienti:

- 1 bel petto di pollo pasta gialla
- 300 g di salsiccia con formaggio di vacche rosse (da noi in macelleria c'è)
- 1 grappolo di uva rosata (circa 30/35 acini)
- 2 rametti di rosmarino
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 bicchieri di vino bianco secco (circa 3 dl)
- 1 spicchio d'aglio
- 1 foglia di alloro
- 1 chiodo di garofano
- Sale dolce di Cervia (da noi in macelleria c'è)
- pepe

Taglia a pezzi il petto e marinalo nella ciotola con gli aromi.

Sgocciola bene i pezzetti di pollo e tamponali accuratamente con più fogli di carta assorbente. Filtra il liquido della marinata con il colino e mettilo da parte.

Scalda l'olio nella padella e fai rosolare il pollo 2 minuti a fuoco vivo. Toglilo, unisci la salsiccia spezzettata e cuoci per 5 minuti. Fai raffreddare e metti in frigo.

15 minuti prima di servire scalda lo spezzatino. Lava e asciuga l'uva, uniscila, con la marinata, allo spezzatino e prosegui la cottura per 5 minuti.

Regola di sale e pepe e cuoci lo spezzatino per altri 5 minuti, finché il sugo di cottura si sarà leggermente addensato. Profuma lo spezzatino con qualche ago di rosmarino e portalo in tavola ben caldo. A piacere, puoi servire lo spezzatino anche tiepido, accompagnandolo con patate arrosto o insalata mista arricchita con gherigli di noce.