



Bimby: Petto di pollo in cartoccio di verza con purea di patate - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti : 4 foglie di verza; 350 gr. di petto di pollo o tacchino; 250 gr. di funghi champignon freschi; 1 ciuffetto di prezzemolo; 1 cipolla novella o scalogno;
30 gr. di olio; 1 uovo; 50 gr. di parmigiano, sale e pepe q.b.
Per la purea: 800 gr. di patate farinose; 250 gr. di latte; 30 gr. di burro; 1 cucchiaino di sale; noce moscata (facoltativa); 2 cucchiai di parmigiano grattugiato.
Preparazione: Lavare e sbollentare le foglie di verza, asciugarle e tagliare con un coltello affilato il dorso duro senza rompere la foglia. Inserire nel boccale olio e cipolla: 3' 80° vel. 4. Aggiungere pane e prezzemolo: 10 sec. vel. 6. Unire funghi e parmigiano: 5 sec. vel. 4. Aggiungere uovo, sale e pepe: 10 sec. vel. 2.
Ricavare dal petto di pollo 4 fettine sottili, salarle e peparle. Mettere al centro di ogni foglia un poco di ripieno, coprire con le fettine di pollo e un altro po' di ripieno. Chiudere a pacchetto e arrotolare formando degli involtini; disporli nel Varoma con la chiusura sul fondo. Inserire nel boccale 700 gr. di acqua, 1 cucchiaino di sale e posizionare il cestello: 6' 100° vel 1. Quando l'acqua bolle posizionare il Varoma sul boccale: 30' temp. Varoma vel.2. Sbucciare le patate, tagliarle a grossi cubetti e dopo 15' inserirle nel cestello dal foro del coperchio; portare a vel. 4 e continuare la cottura. Al termine togliere il Varoma mantenendo in cldo la preparazione. Preparare la purea: estrarre il cestello, eliminare l'acqua di cottura, posizionare la farfalla e mettere nel boccale le patate cotte, e tutti gli altri ingredienti per la purea: 6 sec. vel. 3. Disporre in un piatto caldo gli involtini tagliati a fette e decorare con ciuffetti di purea. Per un tocco personale ospargete tutto con 50 g di mandorle tritate rosolate in 2 cucchiai di burro. La verza può essere sostituita con foglie di bieta.