Galantina di pollo
 Inviato da Patty
Provate a fare la galantina fatta in casa:
è facile e di sicura riuscita!
Ingredienti:
 - 400 gr petto di pollo
 - 100 gr mortadella
 - 100 gr prosciutto crudo
 - 100 gr parmigiano grattugiato
 - 2 uova
Preparazione:Tritate insieme nel mixer il parmigiano con la mortadella. Aggiungere il prosciutto, il pollo e infine le due
uova. Pressate il composto in una lattina vuota di quelle usate per l'olio di semi; il livello deve arrivare a 7-8 centimetri dal
bordo. Mettete la lattina così riempita in una pentola piena di acqua fredda in modo che il livello dell'acqua copra quello
del composto. Cuocete a bagno maria per circa 60/70 min.
Scolate la lattina e immergetela subito in acqua fredda in modo da far staccare la galantina dalla lattina; far freddare.
Affettate sottilmente (l'ideale è l'affettatrice), disponete le fette su di un piatto.

in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 10 September, 2010, 07:37