

Fonduta di patate con pollo

Tempo totale **40 Min** **20 Min** Tempo di preparazione **20 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
2.749 kJ / 567 kcal

Grassi: **37,5 g** Proteine: **29 g**
Carboidrati: **29 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

350 g di patate
200 g di petto di pollo
1 cucchiaino di pepe
0,5 cucchiaino di sale
2 cucchiiai di olio di colza
4 spicchi d'aglio, schiacciati
50 g di burro
2 cucchiiai Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
2 rametti di timo
1 rametto di salvia
100 ml di brodo di pollo
3 foglie di salvia
2 fette di pancetta affumicata
1 cucchiaino foglie di timo

PREPARAZIONE

Passaggio 1

350 g di patate - **200 g** di petto di pollo - **1 cucchiaino** di pepe - **0,5 cucchiaino** di sale
Sbuccia le patate e usa un coppapasta rotondo per modellarle in cilindri uniformi di 3 cm di spessore.
Condisci il petto di pollo con pepe e sale.

Passaggio 2

2 cucchiiai di olio di colza - **4** spicchi d'aglio, schiacciati - **50 g** di burro - **2 cucchiiai** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **2** rametti di timo - **1** rametto di salvia
Scalda l'olio in una padella. Scotta le patate e il pollo su entrambi i lati fino a doratura. Aggiungi l'aglio schiacciato, il burro, la Salsa di Soia Kikkoman e le erbe aromatiche (timo e salvia).
Scalda per 2 minuti, irrorando il pollo e le patate con la salsa e raschiando i pezzi più saporiti dal fondo della padella.

Passaggio 3

100 ml di brodo di pollo - **3** foglie di salvia - **2 fette** di pancetta affumicata - **1 cucchiaino** foglie di timo
Versa il brodo nella padella e mescola. Metti le tre foglie di salvia e la pancetta sul petto di pollo. Metti il tutto in forno preriscaldato a 200 °C e cuoci per 20 minuti.
Guarnisci con le foglie di timo fresco e condisci con la salsa rimanente dalla padella.