



100 | DI QUESTI PIATTI



POLLO MARINATO AL MARSALA CON MORTADELLA BOLOGNA IGP CROCCANTE

Regione: Sicilia

Tipologia: Secondo

Difficoltà: Media

Tempo: Oltre 2 ore

Ingredienti: Carote, Marsala, Mortadella Bologna IGP, pistacchio, Pollo a cubetti

Ricetta realizzata da: Sergio Rossi

Ingredienti (per 4 persone)

- Mortadella Bologna IGP, 80 gr.
- Pistacchi, 20 gr.
- Pollo a cubetti, 400 gr.
- Carota, 1
- Marsala, 150 ml.
- Cipolla, 1
- Acqua, 150 ml.



Ingredienti



In una terrina versare il Marsala, l'acqua, la cipolla tagliata a pezzi, la carota tagliata a pezzi, il pollo e lasciare marinare per 12 ore.

Trascorse le 12 ore, prelevare i pezzi di pollo.

Tritare al coltello i Pistacchi.

In una padella antiaderente con la fiamma vivace, cuocere le fette di Mortadella Bologna IGP, una per volta, fino a farle diventare croccanti, poi disporle su carta assorbente.

Nella stessa padella, versare l'Olio EVO e cuocere i bocconcini di Pollo per 8-10 minuti.



100 | DI QUESTI PIATTI

Nel frattempo tagliare/spezzare la Mortadella Bologna IGP resa croccante.

Quando il pollo è cotto, impiattare e guarnire ogni piatto con la Mortadella Bologna IGP croccante e Pistacchi.

Servire.