

heute gibt es...

Hähnchensaltimbocca con patate al limone



Ingredienti: (Per 4 persone)

Per i saltimbocca:

- 2 grandi o 4 piccoli petti di pollo (circa 600g)
- 16 fette Parma
- 16 foglie di salvia
- 3 EL Butter (circa 50 g)
- Sale e pepe

Per le patate al limone:

- 700g piccoli, patate di cera
- 1 EL Butter
- 5 spicchi d'aglio
- 2.1 Bio-Zitrone
- Sale e pepe

Preparazione:

1. Cuocere le patate con la buccia in acqua salata finché sono teneri, poi scolare e lasciare raffreddare leggermente.
2. Nel frattempo, il filetto di petto di pollo tagliato a fette di circa 16 2 cm di spessore.
3. Su ogni fetta posto una foglia di salvia e avvolgere con una fetta di prosciutto, in modo che il foglio leggermente fuori cercando.
4. Il saltimbocca poi condite con sale e pepe. Con il bypass sale con parsimonia a causa del prosciutto.
5. Scaldare il burro a fuoco medio in una padella antiaderente e friggere i pacchi di carne in esso.
6. mantenere la carne arrosto in un cassetto il riscaldamento o in un forno preriscaldato a circa 80 ° C caldo. Per questo, la carne ha messo su un piatto o simile, dal momento che viene poi necessaria la padella con il Fleischsud.
7. Sbucciate le patate, tagliatele a angoli e soffriggere con il burro nella padella utilizzato in precedenza.
8. I pelati, spicchi d'aglio tagliati a metà e fette di limone aggiungere e mescolare bene il tutto.
9. Condire le patate con sale e pepe.
10. Prima di servire il Hähnchensaltimbocca alle patate nella padella e mescolate bene il tutto ancora una volta.

