

# Arrosto Freddo Di Pollo

Dividete il petto di pollo in due scartando l'ossicino centrale, poi aprite a libro i due mezzi petti e staccate ad ogni fetta il relativo filettino. Passate al mixer i due filettini, il peperone spellato, privato dei semi e del picciolo, uno spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, sale e pepe, ottenendo la farcia. Preparate 2 frittate ciascuna con due uova sbattute, sale, pepe, timo e non cuocetele troppo, ma lasciatele ancora molli. Battete le due fette di pollo, salatele, pepatele, copritele con le frittate, spalmatele con la farcia poi arrotolatele e avvolgetele, singolarmente, in un foglio di carta da forno inumidito. Accomodatele su una placca, ungeteli d'olio e infornateli a 200 gradi per 25 minuti circa; sfornateli, lasciateli raffreddare e serviteli a fette con una salsa piccante ottenuta frullando, a bassa velocit?, le acciughe spinate e dissalate, uno spicchietto d'aglio, prezzemolo, 120 g di olio d'oliva extra-vergine e succo di limone.

## Ingredienti

1 Petto Di Pollo Intero  
4 Uova  
4 Acciughe Salate  
Aglio  
1 Ciuffo Prezzemolo  
Timo  
1 Peperone Rosso Arrostito  
Succo Di Limone  
120 G Olio D'oliva Extra-vergine  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 60 minuti.