

Avocado Ripieni Di Pollo

Pulite bene gli avocado, strofinandone leggermente con una salvietta umida la pelle esterna, tagliateli a met  nel senso della lunghezza, asportate il nocciolo centrale e, con l'aiuto di un coltellino ricurvo e tagliente e di un cucchiaino, togliete con delicatezza la morbida polpa interna lasciando i gusci svuotati e sottili. Passate questi pezzetti di polpa al setaccio, raccogliendo il ricavato in una piccola terrina ed unitevi un cucchiaino di brandy. A parte fate sciogliere in una casseruola il burro (tenendone a parte un fiocchetto), mescolatevi la farina togliendo per un attimo il recipiente dal fuoco, rimescolate velocemente con un cucchiaino di legno ed aggiungete, poco per volta, il brodo caldo. Continuate a mescolare il composto, fin quando la salsa risulter  cotta, semidensa e ben liscia: allora salatela e toglietela dal fornello; aggiungetevi poi un cucchiaino colmo di parmigiano grattugiato, 4 cucchiaini di panna, la polpa degli avocado passati al setaccio, rimescolate il tutto e incorporatevi i petti di pollo cotti tagliati a julienne. Suddividete la preparazione nei 4 gusci di avocado, raccogliendo il massimo volume del ripieno al centro dei mezzi frutti, in modo da formare una leggera cupola. Spolverizzate la superficie degli avocado ripieni con il rimanente parmigiano grattugiato mescolato ad un pizzico di paprica, poi adagiateli in una teglia appena imburrata e passateli in forno preriscaldato (220 gradi) per un quarto d'ora. Servite immediatamente. Si tratta di un piatto statunitense, di sapore molto delicato.

Ingredienti

4 Avocado Abbastanza Maturi
450 G Petti Di Pollo Lessati Ritagliati A Fiammiferi (julienne)
25 G Burro
2 Cucchiaini Farina
1 Mestolo Brodo
4 Cucchiaini Panna Liquida
1 Cucchiaino Brandy
Paprica
Sale
2 Cucchiaini Formaggio Parmigiano Grattugiato

Note

Luogo: Stati Uniti.