Cotechino di pollo, verdure e Montasio con brovada di zucchine



Tipo di Montasio: Mezzano (da 5 a 10 mesi)
Portata: Secondo
Tempo di preparazione: Mezz'ora
Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Ingredienti per _ 4 persone

- 1 petto di pollo, 1 dl panna,
- 80 gr Montasio mezzano, 80 gr verdure tagliate a cubetti (zucchina, peperone, carota, cipolla), 2 zucchine,
- aceto di vino, olio evo, sale.

Descrizione:

Frullare la carne di pollo con la panna regolando con un pizzico di sale e pepe, unire a questo impasto le verdure e il Montasio tagliato a cubetti, stenderlo su un foglio di pellicola adatta alla cottura e chiudere formando un cotechino. Cucinare in acqua bollente per otto minuti, toglierlo dall'acqua, lasciare intiepidire e togliere dalla pellicola. Nel frattempo, grattugiare la parte verde delle zucchine e condirla con olio, aceto, sale e pepe. Disporre nel piatto la brovada di zucchine e sopra posizionare le fette di cotechino.