



Fusi di pollo con
CIPOLLE al FORNO



INGREDIENTI

- 6 Fusi di pollo
- 2 cipolle grandi
- Grana Padano
- Pane Grattato
- Olio di oliva
- Sale e Pepe

1



Accendere il forno e preriscaldare a 180° con forno statico.

Sporcare con dell'olio di oliva una pirofila. Disporre i fusi di pollo in modo che non siano sovrapposti.

Salare e pepare (se piace).

2



Affettare le due cipolle.

Una con fettine più sottili ed una con fettine più spesse. In tal modo alcune rimarranno consistenti altre si sfalderanno formando una crema.

Distribuire uniformemente, le cipolle tagliate, sui fusi di pollo mettendo prima le fettine più sottili e sopra quelle più spesse.

Dare una girata d'olio di oliva e aggiungere mezzo bicchiere di acqua (dal bordo, non sopra).

3



Infornare con forno a temperatura.

La durata complessiva della cottura è di un'ora e mezza / un'ora e quaranta.

Dopo 50 min. togliere dal forno e con un cucchiaino raccogliere un po' di sugo e bagnare i fusi.

Quindi cospargere con del pan grattato e poi con del Grana padano grattugiato abbondante.

Rimettere in forno.

4



Passato il tempo di cottura, il pollo risulterà dorato e pronto per essere servito accompagnato dal sugo creato dalle cipolle e dal pane grattato.

Per rendere più "s sofisticato" il piatto frullare il sugo e le cipolle per creare una bella crema fluida da accompagnare ai fusi.

I tempi di cottura potrebbero variare un poco secondo le dimensioni dei fusi. Nel dubbio spegnere il forno e lasciare riposare per ulteriori 10/15 min.

5



Puoi servire.

Accompagna con un contorno a scelta.

BUON APPETITO

In cottura le cipolle mantengono umido il pollo che risulterà tenero e succoso.

Piatto semplicissimo, gustoso ed estremamente economico.



www.RicetteOrizzontali.it

Instagram ricetteorizzontali