

Fagottini di pollo al forno: *(Ristorante il ponte di Ceserana Com. Fosciandora)*

Una coscia di pollo a persona, una fetta di pancetta, vari erbi aromatici, timo, nipitella, finocchio, menta, una fettina di caciotta, un quarto di bicchiere di vino bianco.

Disossare il coscio di pollo, togliere il grasso in eccesso, spianare con un batticarne la coscia del pollo, salare e pepare, stendere sopra la fetta di pancetta, il misto di erbe finemente tritate, la fetta di caciotta, poi arrotolare e chiudendo bene il fagottino con stuzzicadenti o carta stagnola a mo di caramella.

Cuocere in forno o in padella con l'aggiunta del vino bianco, a fine cottura tagliare a rondelle su un piatto di portata, con sopra poco liquido di cottura e giro piatto qualche rametto degli erbi avanzati e triangolino di limone per guarnizione.
