TARTELLETTE ALLA NIZZARDA

Ingredienti per 4 persone:

- dodici tartelette,
- un petto di pollo,
- un grosso fungo porcino,
- 100 g di burro,
- sale,
- pepe,
- un bicchiere di porto,
- un cucchiaino di fecola,
- brodo,
- 100 g di parmigiano grattugiato.

Preparate le tartelette secondo la ricetta già indicata precedentemente; mentre sono in cottura, potete iniziare la preparazione del ripieno. Mettete il petto di pollo sul tagliere, liberatelo dagli ossicini centrali e da eventuali nervetti e tagliatelo a striscioline sottili. Raschiate bene il fungo con un coltello per liberarlo dai residui terrosi, poi strofinatelo con un panno umido e tagliatelo a filetti. Fate fondere, in un largo tegame, 50 g di burro e buttatevi i due ingredienti preparati. Inizialmente tenete la fiamma allegra e mescolate in continuazione; poi salate, pepate, bagnate con metà del porto a disposizione e abbassate la fiamma, lasciando cuocere lentamente per 15 minuti. Trascorso questo tempo, togliete pollo e funghi dal recipiente e deglassate il fondo di cottura con il restante porto, aggiungendo subito dopo una noce di burro maneggiata con la fecola. Rimestate per far sciogliere il condimento e bagnate con un mestolo di brodo caldo. Mescolate ancora, poi ributtate in questa salsina funghi e pollo. Quando il composto sarà ben legato, distribuitelo nelle tartelette, formando una cupoletta. Cospargete di parmigiano grattugiati e irrorate con un filo di burro fuso. Sistemate ora le tartelette sulla piastra del forno e infornatele a calore basso per 10 minuti, in modo che la superficie possa leggermente gratinarsi. Servite subito.