

CANAPÈ DELLO CHEF

Ingredienti per 8 persone:

- 2 pan carrè da 500 g,
- olio di semi,
- 200 g di pollo lessato,
- 150 g di prosciutto cotto,
- 100 g di burro,
- olive farcite,
- 100 g di fontina tagliata a fette.

Tagliate i 2 pan carrè esattamente a metà nel senso della lunghezza e dividete ogni metà in quattro parti; infine tagliate ognuna di queste parti in 2.

Otterrete in tal modo dei cubetti alti 4 o 5 cm.

Togliete tutta la crosta.

Su una delle facce di ciascun cubetto fate un'incisione con un coltello, formando un quadrato e lasciando un bordo di mezzo centimetro tra il taglio e il lato del dado.

Fate fumare abbondante olio nella padella dei fritti ed immergetevi, pochi alla volta, i cubetti di pane precedentemente preparati, lasciandoli dorare uniformemente.

Fate quindi scolare dall'unto di cottura, ponendoli su un foglio di carta assorbente, e, quindi, lasciateli raffreddare.

Infilate la lama del coltello esattamente nel punto in cui avete praticato l'incisione e asportate la mollica del pane che sta nell'interno del quadrato disegnato.

Scavate leggermente il dado di pane nell'interno per formare delle vaschette perfettamente quadrate.

Disossate ora il pollo lessato, eliminando la pelle, passatelo un paio di volte al tritacarne insieme con il prosciutto, in modo da ridurre entrambi in crema.

(Sarebbe meglio pestarli addirittura nel mortaio).

Montate il burro con una spatolina di legno fino a renderlo cremoso, poi incorporatelo al trito preparato.

Amalgamate tutto per bene.

Mettete un cucchiaino di questo composto nell'interno di ogni vaschetta di pane, infilatevi un'oliva farcita e ricoprite tutto con una fettina di fontina.

Ponete i cubi di pan carrè in tal modo preparati nel forno caldo, lasciandoveli il tempo necessario per far sciogliere il formaggio.

Sistemate i canapé in un piatto da portata e serviteli molto caldi.