AVOCADO RIPIENI DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 avocado abbastanza maturi
- 450 g di petti di pollo lessati ritagliati a fiammiferi (julienne)
- 25 g di burro
- 2 cucchiai di farina
- 1 mestolo di brodo
- 4 cucchiai di panna liquida
- 1 cucchiaino di brandy
- paprica
- sale
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato

Pulite bene gli avocado, strofinandone leggermente con una salvietta umida la pelle esterna, tagliateli a metÓ nel senso della lunghezza, asportate il nocciolo centrale e, con lÆaiuto di un coltellino ricurvo e tagliente e di un cucchiaio, togliete con delicatezza la morbida polpa interna lasciando i gusci svuotati e sottili.
Passate questi pezzetti di polpa al setaccio, raccogliendo il ricavato in una piccola terrina ed unitevi un cucchiaino di brandy.
A parte fate sciogliere in una casseruola il burro (tenendone a parte un fiocchetto), mescolatevi la farina togliendo per un attimo il recipiente dal fuoco, rimescolate velocemente con un cucchiaio di legno ed aggiungete, poco per volta, il brodo caldo.
Continuate a mescolare il composto, fin quando la salsa risulterÓ cotta, semidensa e ben liscia: allora salatela e toglietela dal fornello; aggiungetevi poi un cucchiaio colmo di parmigiano grattugiato, 4 cucchiai di panna, la polpa degli avocado passati al setaccio, rimescolate il tutto e incorporatevi i petti di pollo cotti tagliati a julienne.
Suddividete la preparazione nei 4 gusci di avocado, raccogliendo il massimo volume del ripieno al centro dei mezzi frutti, in modo da formare una leggera cupola.
Spolverizzate la superficie degli avocado ripieni con il rimanente parmigiano grattugiato mescolato ad un pizzico di paprica, poi adagiateli in una teglia appena imburrata e passateli in forno preriscaldato (220 gradi) per un quarto dÆora.
Servite immediatamente.
Si tratta di un piatto statunitense, di sapore molto delicato.