

# PETTI DI POLLO FIORITI

Ingredienti per 4 persone:

- petti di pollo
- erbe aromatiche
- 1 bustina di gelatina
- 1 tartufo
- 1 carota
- 1 peperone rosso

Sfibrate con un batticarne i petti di pollo per non farli deformare durante la cottura; metteteli poi a lessare con le erbe aromatiche e poi lasciatele raffreddare nel loro sugo di cottura.

Scolateli e distendeteli in un vassoio.

Rimettete a bollire il sugo di cottura della carne, unite la bustina di gelatina in polvere precedentemente sciolta in acqua fredda.

Passatela poi sui petti di pollo. Ritagliate dei fiorellini dal tartufo, dalla carota e dal peperone e sistemateli sulla carne; ripassate un altro strato di gelatina e metteteli ad indurire in frigo.

La gelatina rimasta, dopo averla indurita in frigo, andr  sistemata tra i petti.