

## Petti di pollo ripieni cotti alla brace



### **Ingredienti per 4 persone:**

2 petti di pollo (circa 800g)  
120g di scamorza bianca  
80g di ricotta  
80g di peperoni sott'olio  
Una testa d'aglio fresco  
Rosmarino  
Basilico  
Olio extravergine di oliva  
Sale fino  
Pepe



### ***Preparazione:***

Divido ogni petto a metà togliendo l'ossicino centrale. Stacco a ciascun petto il relativo filettino. Infine, appiattisco mezzi petti e filettino con il batticarne e li insaporisco con un pizzico di sale e pepe.

Riduco a dadini di mezzo cm la scamorza e i peperoni (ben sgocciolati dall'olio), poi amalgamo il tutto con la ricotta, aggiungendo anche un trito di basilico, sale e pepe. Divido il composto in 4 porzioni che raccolgono al centro dei mezzi petti. Compro il ripieno con filettino, quindi vi richiudo sopra i lembi dei mezzi petti, battendo lungo le giunture della carne con il dorso di un coltello, in modo da ridare ai mezzi petti la forma di partenza.

Ungo i mezzi petti con un filo d'olio e li faccio cuocere sul barbecue o su una bistecchiera ben calda per circa 15 minuti, girandoli un paio di volte. Li accompagno irrorati di olio (se possibile, prima scaldato o marinato con spicchi di aglio e rametti di rosmarino, per aromatizzarlo).