

## Sovracosce di pollo al pesto rosso

*Pollo, pesto e spinaci: un abbinamento insolito per un piatto saporito e invitante. Scopri come prepararlo!*



Ecco una ricetta da veri buongustai: **involtini di pollo** ripieni di **pesto** preparato con **pomodori secchi, arancia, capperi e mandorle**. Una salsa super saporita dà quella marcia in più che serve al pollo per trasformarsi in un piatto delle Feste. Gustalo insieme agli **spinacini appena saltati** e servi ben caldo, sarà un piatto di cui non potrai più fare a meno...anche ben dopo Natale!

**Difficoltà: alta**

**Costo: medio**

**Preparazione: 20 min. + 35 min. di cottura**

### Ingredienti

(per 4 persone)

8 sovracosce di pollo  
500 g di pomodori secchi  
60 g di mandorle  
200 g di spinacino  
Il succo di 1 arancia  
4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva  
1 cucchiaino di capperi dissalati  
Un pizzico di gomasio alle erbe

### Procedimento

1. Prepara il pesto: inserisci in un mixer i pomodori con il succo d'arancia, l'olio, i capperi e le mandorle. Aziona sino a ottenere un pesto uniforme.
2. Disossa le sovracosce di pollo e stendile con la pelle rivolta verso il basso su un tagliere. Battile con un batticarne in modo da uniformarne lo spessore. Cospargi di pesto la superficie interna delle sovracosce, quindi, arrotolale e fermale con degli stecchini.
3. Disponi le sovracosce su una teglia e infornale a 170 °C per 40 minuti.
4. Lava lo spinacino, saltalo in padella per un paio di minuti con un filo d'olio e a fuoco spento insaporisci con del gomasio alle erbe.
5. Una volta cotte le sovracosce, tagliale a rondelle, elimina gli stecchini e servile con gli spinaci saltati.