

Le ricette di **Sonia Peronaci** a misura di bambino

Cupcake di Pollo



Ingredienti per 4 cupcake

Per i cupcake:

pollo 200 gr
pane 20 gr solo mollica
Parmigiano Reggiano 30 gr
zucchine 100 gr
timo 2 rametti
basilico 4 foglie
uova medie 1
sale q.b.

Per la copertura:

patate 100 gr
zucca mantovana 200 gr
Parmigiano Reggiano 10 gr
sale q.b.

Per decorare:

Emmental 30 gr
basilico 8 foglie piccole

Procedimento

Per la copertura: Prepara la crema che simulerà il frosting dei nostri cupcake. Pela e taglia a cubotti la patata, quindi mettila a lessare in acqua calda salata per 15 minuti; scolala e, ancora calda, schiacciala in una ciotola con un passaverdure o uno schiacciapatate.

Taglia a metà la zucca e puliscila eliminando i semi ed i filamenti interni poi tagliala a fette spesse 1 cm e disponila su una leccarda foderata con carta forno; inforna a 200° per 20 minuti* coperta con alluminio.

Una volta cotta, estrai la zucca dal forno e, ancora calda, schiacciala nella stessa ciotola della patata. Aggiungi un pizzico di sale, il Parmigiano Reggiano, amalgama il tutto e trasferisci il composto in una sac a poche con una bocchetta stellata.

Per l'impasto: Spunta le zucchine e grattugiale. Mettile poi in un colino e lasciale scolare in modo che perdano l'acqua di vegetazione, per 15-20 minuti. Nel frattempo pulisci il petto di pollo eliminando l'osso centrale, poi taglialo a metà ed infine a tocchetti. Trasferiscilo nel frullatore.

Aziona il frullatore fino ad ottenere un composto omogeneo quindi trasferiscilo in una ciotola ed aggiungi la mollica di pane e il Parmigiano Reggiano. Condisci anche con le foglioline di timo e il sale; aggiungi anche le zucchine scolate e l'uovo.

Aggiungi anche le foglie di basilico tritate finemente, quindi mischia gli ingredienti per poi trasferire il composto ottenuto in una sac a poche senza bocchetta.

Disponi 6 pirottini da cupcake nell'apposito stampo e riempi fino al bordo con il composto di pollo. Metti a cuocere a 180° per 20 minuti.

Assemblamento: Sforna i cupcake e lasciali intiepidire quindi spremici sopra un ciuffo di crema di zucca e patate.

Affetta l'Emmental in fette di 3 mm di spessore, quindi ricava 4 stelline usando un coppa pasta di 3,5 cm di larghezza (da punta a punta). Decora ogni cupcake di pollo con una stellina e due piccole foglioline di basilico fresco.

Conservazione: Una volta pronto il frosting puoi conservarlo nella sac a poche in frigorifero fino al giorno dopo, per usarlo quindi in un secondo momento. Puoi conservare per un paio di giorni in frigorifero i cupcake senza crema, mentre consiglio di gustarli subito o entro poche ore se assemblati!

*La cottura della zucca varia a seconda della tipologia di zucca, più o meno acquosa, e dallo spessore delle fette.