

Piletina sa špinatom i ricottom



 Simple

Iza nas dani su blagovanja, punih stolova pečenki i “jake” hrane. Kako bi malo odmorili i olakšali dnevni meni, jedan jednostavan i ekonomičan obrok koji ćete pripremiti za manje od sat vremena. Nametnuo se sam dok sam hodala tržnicom i ugledala prve hrpice mladog špinata.



Upalite pećnicu na 180-200 stupnjeva. Blanširajte špinat u vreloj vodi vrlo kratko. Kako bi zadržali boju, odmah ga procijedite i “šokirajte” ledenom vodom. Procijedite i grubo nasjeckajte pa pomiješajte s ricotta sirom, posolite i malo popaprite. Pileći file posušite papirnatim ubrusom pa zarezite svaki file kao na slici, ali pazite da ga ne prerežete do kraja. Posolite i popržite na vreloj grill tavi u koju ste dodali malo maslinovog ulja i kocku maslaca.





Ja za aromu uvijek dodam neku grančicu začinskog bilja, danas ružmarin. Kratko zapecite file s obje strane pa ga prebacite u maslacem namazanu posudu za pećnicu. Puniti "brazde" smjesom špinata i sira i zapecite cca pola sata dok meso ne poprimi željenu boju. Dok se meso peče, tostirajte slaninu do hrskavosti pa je smrvite u papirnatom ubrusu.



Gotovu piletinu posipajte mrvicama slanine i poslužite uz matovilac salatu. Dobar tek!



