



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Stecchi cö pin



4 Persone

Secondi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 15 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella, stecchini, ciotola**

Gli stecchi alla genovese sono un piatto tipico ligure molto antico che sta piano piano andando in disuso. E' generalmente realizzato utilizzando varie parti delle interiora del pollo.

Ingredienti

- 150 grammi di fegatini di pollo
- 150 grammi di testicoli di pollo
- 150 grammi di creste
- 150 grammi di animelle
- 300 grammi di funghi freschi
- 50 grammi di burro
- 2 tuorli d'uovo
- besciamella
- 50 grammi di prosciutto
- prezzemolo
- parmigiano reggiano
- pangrattato
- farina
- olio extravergine d'oliva

Preparazione Stecchi cö pin

Passo 1.

Fate cuocere uno alla volta fegatini, testicoli, creste, testicoli, animelle e funghi con del burro.

Passo 2.

Tagliate tutto in pezzi e metteteli, alternati, in degli stecchini di legno.

Passo 3.

Preparate un impasto con besciamella, parmigiano, due tuorli, prosciutto e prezzemolo tritato.

Passo 4.

Sbattete gli altri due tuorli in un piatto.

Passo 5.

Passate gli spiedini di carne prima nell'impasto con la besciamella in modo che si rivestano del tutto, poi nella farina, quindi nei tuorli ed alla fine nel pangrattato.

Passo 6.

Friggeteli in olio extravergine d'oliva ben caldo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 20/01/2020
- ✓ **Calorie:** 580 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,4 (3 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)