

La mia prima volta col  
...saccoccio!





Ammetto che è stata davvero una bella esperienza!  
Utilizzare il saccoccio Buitoni è davvero facile e veloce...  
Avevo visto il concorso qua da sandra di [Un tocco di zenzero](#) e mi son detta...perchè non provare?  
Un saccoccio in casa ce l'avevo ...preso da un pò ma mai utilizzato...detto fatto, ho voluto provare.  
Ed oggi sul filo del rasoio...pubblico la mia ricettina. Sono ancora in tempo spero.....  
Ricettina di una semplicità quasi imbarazzante, ma...il saccoccio è così: semplice da usare e velocissimo da preparare..risultato assicurato!

#### Ingredienti:

- 1 saccoccio per pollo alle erbe Provenzali
- 4 bistecchine di petto di pollo ben sottili
- 2 carote viola di media misura
- 2 patate gialle non tanto grosse

un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva

Preparazione:

Ho tagliato le bistecchine di petto di pollo a striscioline, dopo averle ben battute col pestacarne.

Successivamente ho pelato e lavato le carote viola, le ho fatte a tocchetti irregolari di circa 2-4 cm.

Poi è stata la volta delle patate; anche loro pelate, lavate e fatte a fette di circa 1/2 cm.



Ho messo tutto nel saccoccio...insieme al cucchiaino d'olio e circa metà (solo perchè la dose di un saccoccio intero è indicata per un chilo fra pollo e verdure...la mia quantità era di gran lunga inferiore!) del contenuto della busta...ho agitato un pò il saccoccio per impregnare tutto con gli aromi profumati ed ho chiuso col laccetto in dotazione.

Qua prima di chiuderlo...



*Pensieri e pasticci©*

Poi ho messo in forno a 200° per circa tre quarti d'ora. Ho girato una volta il sacco a metà cottura (delicatamente...scotta un pò!) e poi alla fine ho tolto ed aperto...(fate attenzione ne esce un vapore fortissimo...)

Io e mia figlia abbiamo gustato un piatto saporitissimo e anche colorato...la carota scura in cottura ha tinto tutto di un bel viola intenso, piacevolissimo anche alla vista!

Partecipo con piacere al contest [Libera la tua fantasia col Saccoccio](#) indetto da [Un tocco di Zenzero](#)

Buona domenica a tutti!!!!!!!

*Simona*