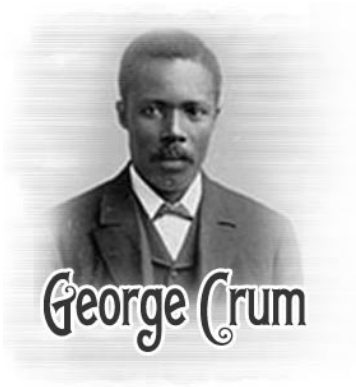
Chip Crusted Chicken Stuffed – Le regole del delitto perfetto



In *Smile, or Go to Jail*, **Sam** e **Annalise** hanno invitato a cena una coppia di amici e li vediamo mangiare **pollo al forno** con impanatura di patatine e insalata.



Le chips sono uno degli snack più popolari e diffusi nel mondo.
Il suo creatore è **George Crum**, un cuoco americano che lavorava al *Moonís Lake House*, un rinomato hotel di Saratoga Springs nello Stato di New York. Tra i suoi clienti c'era un magnate delle ferrovie piuttosto esigente, **Cornelius Vanderbilt** che il 24 agosto del 1853 come d'abitudine si recò al ristorante e ordinò un piatto di patate fritte. Visto che non gli erano piaciute si lamentò con il povero cuoco che gliele ricucinò più e più volte. Alla fine esausto Crum tagliò le patate a fette sottilissime, sembra per fare dispetto a Cornelius, le fece rosolare lentamente fino a renderle assai leggere e croccanti. Furono un grande successo.



Da allora le chips, "patatine" in italiano, hanno avuto grande fortuna dando vita una produzione industriale su vasta scala.



Negli Stati Uniti il pane grattugiato viene sostituito da snack salati come chips, tortilla o salatini. Questo ne conferisce croccantezza e sapidità diverse.
Annalise ne è ghiotta, spesso nel corso delle stagioni l'abbiamo vista mangiarle.

Nella *terza puntata* della *prima stagione* mentre **Annalise** segue il caso di Paula Murphy, una casalinga indagata per atti osceni in luogo pubblico, **Rebecca** viene arrestata per l'omicidio di *Lila* una giovane studentessa di suo marito, **Sam Keating**. Una sera **Sam** e **Annalise** invitano a cena una coppia di amici, e mentre discorrono del loro primo incontro e dell'omicidio di Lila mangiano sorseggiando vino rosso **Chip Crusted Chicken Stuffed,** cucinato probabilmente da Sam, e accompagnato da insalata preparata da Annalise. Volete provarlo? Eccovi la ricetta.

Ingredienti per 4 persone

Ricetta provata, mangiata e ricucinata!



Petto di pollo 4 piccoli
Formaggio filante 200 gr
Formaggio philadelphia 150 gr
Patatine chips 180 gr
Tagliate il formaggio in 4 parti uguali.



Con l'aiuto di un mattarello o di un batticarne sbriciolate le patatine in maniera grossolana.

Incidete ogni petto praticando una piccola tasca orizzontale nella parte più spessa.
Infilateci un pezzetto di formaggio e richiudete stringendo bene i lembi con uno stuzzicadenti.



Spalmate l'esterno di ogni petto con il Philadelphia e impanateli nelle patatine schiacciando leggermente con il palmo della mano.
Adagiateli man mano su una teglia ricoperta di carta forno.

Infornate (forno preriscaldato) a 180° per 15 minuti.

Sfornate e servite immediatamente.



Consigli

- Volendo potete utilizzare anche chips aromatizzate (paprika, lime, ecc..)
- Noi abbiamo utilizzato il formaggio Fontal.