

Involtini di pollo

Categoria: Portate - Carne



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Media	

Gli involtini di pollo sono un secondo piatto semplice e saporito che viene realizzato con petto di pollo arrotolato con prosciutto cotto, spinaci e saporita fontina!

Gli involtini di pollo, serviti con una cremosa salsina, sono davvero gustosi e verranno apprezzati da adulti e bambini; accompagnati da una fresca insalata mista o da riso bollito costituiranno un ricco piatto unico.

Per realizzare questi involtini di pollo potete sbizzarrirvi abbinando i salumi che preferite (speck, prosciutto crudo) con tanti tipi diversi di formaggio (al posto della fontina potete utilizzare per esempio scamorza o delle cremose sottilette).



Ingredienti

» Brodo di carne, q.b.	» Formaggio fresco 1 cucchiaino (facoltativo)	» Prosciutto cotto, 4 fette	» Spinaci freschi, 350 gr
» Burro 20 gr	» Pepe q.b.	» Sale q.b.	» Vino bianco, mezzo bicchiere
» Fontina 150 gr	» Pollo fettine di petto, 8		

Preparazione



Per preparare gli involtini di pollo iniziate lessando gli spinaci freschi in poca acqua bollente salata (1). Una volta cotti, scolateli bene eliminando tutta l'acqua, salateli e pepateli a piacere e infine sminuzzateli finemente con un coltello. Con un pestacarne battete leggermente le fettine di petto di pollo per renderle più sottili e regolari (2). Private la fontina della crosta e con l'aiuto di un pelapatate o di un coltello affilato riducetela in fettine molto sottili (3),



tagliate le fette di prosciutto cotto a metà. Iniziate quindi a comporre gli involtini di pollo: posate su ogni fettina di carne mezza fetta di prosciutto cotto (4), una o due fettine sottili di formaggio (5) e un cucchiaino di spinaci lessati (6), distribuendoli bene su tutto il pollo.





Poi iniziate ad arrotolare il pollo ben stretto partendo da un'estremità verso l'altra (7) e fissandolo alla fine con uno stecchino (8); continuate così per tutti gli involtini. Fate sciogliere quindi il burro in un'ampia padella antiaderente e posateci gli involtini (9) che andrete a rosolare a fiamma viva da entrambi i lati;



quando saranno ben dorati sfumate con il mezzo bicchiere di vino bianco (10). Fate evaporare il vino e aggiungete un paio di mestoli di brodo (11), salate e chiudete con un coperchio per continuare la cottura (12). Fate cuocere gli involtini per circa 20 minuti (i tempi di cottura dipenderanno dallo spessore della carne); se durante la cottura la carne dovesse eccessivamente asciugarsi aggiungete altri mestoli di brodo che verranno poi utilizzati per realizzare una salsina di accompagnamento.

Quando gli involtini saranno pronti estraeteli dalla padella e teneteli in caldo. Fate quindi rapprendere la salsina ottenuta con il brodo e il formaggio che sarà leggermente fuoriuscito dagli involtini durante la cottura. Per rendere la crema ancora più gustosa potete aggiungere un cucchiaino di formaggio cremoso e fatelo sciogliere, frullare quindi il tutto con un frullatore ad immersione per rendere la salsa omogenea e cremosa. Servite gli involtini ben caldi cospargendoli con la loro salsina!