

Involtini di pollo con prosciutto e sottilette

Scritto da Antonio Cedrola



Ingredienti per 4 persone:

Involtini di pollo con prosciutto e sottilette

Scritto da Antonio Cedrola

- 4 sovracosce di Pollo
- 8 Sottilette (o altro formaggio fuso)
- 4 fette di Prosciutto crudo
- ½ bicchiere di Vino bianco secco
- Sale / Pepe nero / Olio EVO
- Insalata (Misticanza, Rucola, Radicchio)
- Sale / Pepe nero / Noce moscata / Olio EVO
- Disossare le sovracosce di pollo, aprirle a libro e metterle con la pelle sul tagliere;



Involtini di pollo con prosciutto e sottilette

Scritto da Antonio Cedrola

- Salare, pepare e coprirle con il formaggio ed il prosciutto;



Involtini di pollo con prosciutto e sottilette

Scritto da Antonio Cedrola

- Arrotolarle e legarle con uno spago da cucina poi metterle in una teglia da forno con un filo d'olio e mezzo bicchiere di vino bianco;



Involtini di pollo con prosciutto e sottilette

Scritto da Antonio Cedrola

- Infornare in forno caldo a 180°C e far cuocere per 30/40 minuti e finchè non si saranno ben rosolate



Involtini di pollo con prosciutto e sottilette

Scritto da Antonio Cedrola

- Eliminare lo spago, tagliare l'involtino a tranci e servire con un'insalata di rucola.

