

SECONDI PIATTI

Involtini di pollo, prosciutto e gorgonzola

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Quando si ha voglia di cucinare qualcosa di ricco, sfizioso, facile da fare ma dall'eccellente risultato, gli **involtini di pollo, prosciutto e gorgonzola** sono proprio quello che fa al caso giusto. Il pollo che in genere ha un sapore neutro, delicato, si sposa benissimo con quello forte e assolutamente deciso del gorgonzola. Nasce dall'unione di questi ingredienti nasce un secondo piatto unico nel suo genere, perché di solito gli involtini sono realizzati con formaggi più neutri, ma questo per chi ama questo tipo di formaggio. Provate questa ricetta e se lo amate alla follia vi proponiamo di realizzare

anche gli [spaghetti al gorgonzola](#).

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 500 gr

PROSCIUTTO COTTO

FONTINA

GORGONZOLA

VINO BIANCO

ALLORO

NOCE MOSCATA

PEPE

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

LATTE

FECOLA DI PATATE

PREPARAZIONE

- 1** Preparare gli involtini di pollo, prosciutto e gorgonzola, spalmando un po' di formaggio cremoso sul petto di pollo, una fettina di prosciutto, una di fontina e arrotolarli. Chiuderli con uno stecchino.
- 2** Dopo aver posto gli involtini in un pentola aggiungete l'olio, l'alloro, la noce moscata e il vino e farli sfumare.
- 3** A metà cottura aggiungere il latte, qualche fiocco di gorgonzola, il sale e portarli a cottura e quando si forma un po' di crema aggiungere un po' di fecola di patate per rendere la crema ancora più densa.

CONSIGLIO

Con cosa potrei sostituire il gorgonzola?

Con qualunque formaggio a pasta semi dura, in modo che durante la cottura fili un po'.

Potrei utilizzare del salame al posto del prosciutto cotto?

Si sta anche bene, in realtà potete utilizzare tutti i salumi.

Posso sfumare con del vino bianco per dare più sapore?

Sì è un'ottima idea!