

SECONDI PIATTI

Involtini di pollo con pancetta e provola

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Scopri la ricetta degli involtini di pollo con pancetta e provola, un secondo piatto gustoso, croccante e con un delizioso cuore di formaggio filante.

INGREDIENTI PER CUCINARE GLI INVOLTINI DI POLLO

PETTO DI POLLO fettine sottili - 600 gr

PANCETTA a fette - 200 gr

PROVOLA 160 gr

VINO BIANCO 120 gr

RAMETTO DI ROSMARINO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

COME FARE GLI INVOLTINI DI POLLO CON PANCETTA E PROVOLA

- 1 Per preparare gli involtini di pollo con pancetta e provola, scegli del petto di pollo tagliato a fettine sottili, perfette per realizzare degli involtini non troppo grandi e per avere una cottura veloce e uniforme. Se non le hai così sottili, puoi battere il pollo a fette tra due

fogli di carta forno, con un batticarne, in modo da renderlo sottile. Elimina eventuale grasso in eccesso.

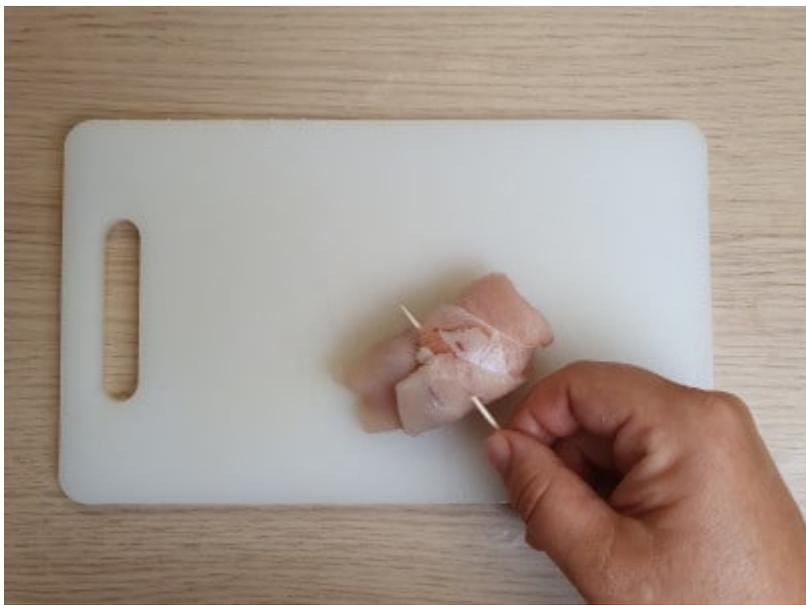
Distendi una fettina di pollo su un tagliere e salala leggermente.

Taglia la provola a pezzetti di circa 2 cm.



- 2** Sistema a croce 2 fette di pancetta all'inizio della fetta, e posiziona al centro un pezzetto di provola. Arrotola la provola con una fetta di pancetta, chiudendo il formaggio, in modo che, durante la cottura, non fuoriesca. Arrotola anche la fettina di pollo e forma l'involto. Sigillalo con uno stuzzicadenti.





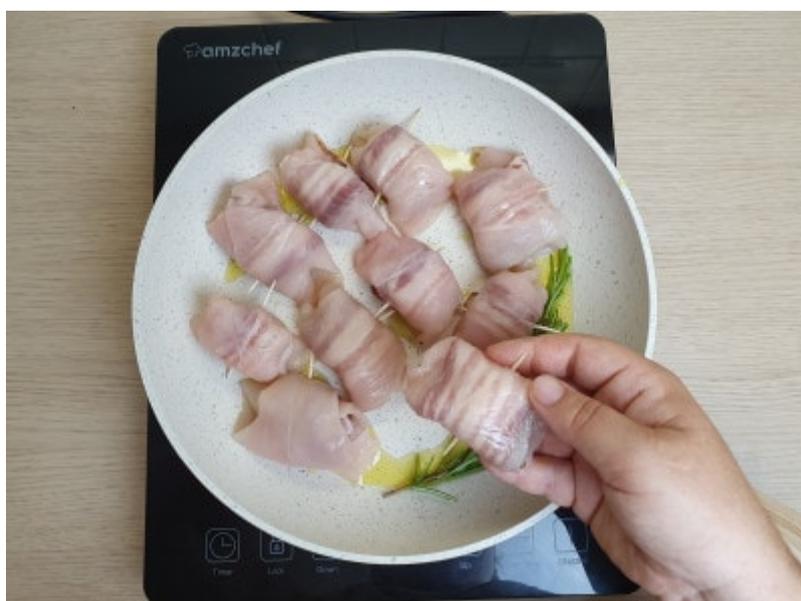
- 3** Procedi allo stesso modo con tutte le fettine di pollo, fino a esaurimento degli ingredienti.
Se hai utilizzato le fettine sottilissime di pollo, otterrai una ventina di involtini.

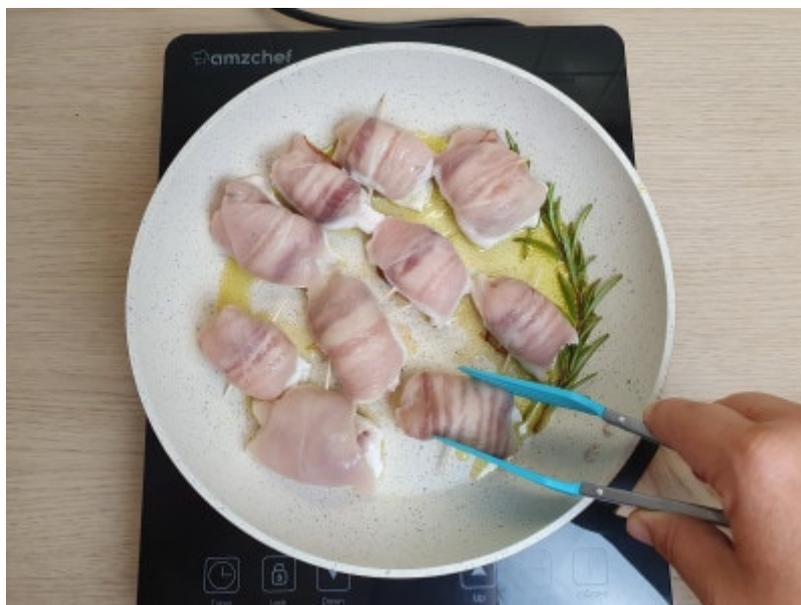
In una padella, scalda 3 cucchiari di olio con un rametto di rosmarino.





- 4 Sistema gli involtini all'interno della padella e falli rosolare a fiamma viva, 2 minuti per lato, per dare la giusta doratura.





5 Successivamente, spolverizza con del pepe nero e sfuma con il vino bianco. Abbassa il fuoco lasciando una fiamma moderata, copri con un coperchio e fai cuocere per circa 10 minuti.





6 Quando gli involtini di pollo saranno cotti, servili direttamente nella padella di cottura, o

sistemali su un piatto di servizio, irrorandoli con il loro sughetto di cottura.



INVOLTINI DI POLLO CON PANCETTA E PROVOLA: UN PIATTO

Gli involtini di pollo con pancetta e provola sono un secondo piatto ricco e saporito, ideale per chi desidera portare in tavola un piatto gustoso.

GUSTOSO E FACILE DA PREPARARE, IDEALE PER OGNI PASTO.

La combinazione della pancetta croccante e saporita con la provola filante, all'interno di sottili e delicate fette di pollo, crea ripieno sfizioso che conquisterà tutti. **Questa ricetta è perfetta per una cena in famiglia o per un pasto speciale, facile da preparare ma di grande effetto.** Gli involtini di pollo con pancetta e provola sono ideali da accompagnare con un contorno di verdure al forno o una fresca insalata.

Segui la nostra guida passo dopo passo per realizzare questi deliziosi involtini che renderanno ogni pasto un'esperienza gustativa indimenticabile.

SE TI SONO PIACIUTI GLI INVOLTINI DI POLLO, PROVA ANCHE

[Cosce di pollo](#)

[Pollo alla pizzaiola](#)

[Pollo all'arancia](#)

[Pollo alla diavola](#)

[Hamburger di pollo e rucola](#)

QUESTE RICETTE