

SECONDI PIATTI

Involtini di pollo al Taleggio

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se volete realizzare un secondo piatto ricco che metta d'accordo tutti i commensali ma che sia anche molto semplice da fare, vi proponiamo di realizzare la ricetta degli **involtini di pollo al Taleggio**. Una ricetta casalinga non c'è che dire, ma che sempre riscuote un grande consenso. Gli involtini di pollo infatti sono sempre molto acclamati a tavola e in questa versione ricca e rustica lo saranno ancor di più, ci scommettiamo! L'interno cremoso dato dal Taleggio che si scioglie letteralmente, si sposa bene con la sfoglia di speck all'esterno. Vi è venuta già l'acquolina?? Bene! Provate allora questa ricetta e se amate i secondi di carne bianca vi invitiamo a provare anche la ricetta del [pollo al curry](#):
buonissimo!

INGREDIENTI

Petto di pollo
taleggio
prosciutto crudo
salvia
funghi porcini secchi o freschi
panna fresca
brodo di pollo.

PREPARAZIONE

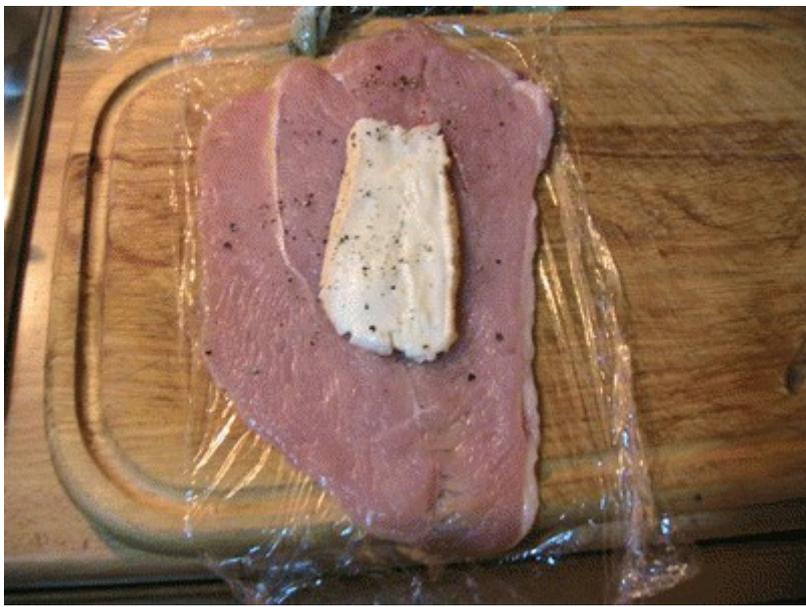
- 1** Per realizzare gli involtini di pollo al Taleggio cercate di preparare in tempo su un piano di lavoro tutti gli ingredienti che vi serviranno per la ricetta in modo da ottimizzare i tempi della preparazione.



- 2 Se i funghi a disposizione sono quelli secchi metterli ammollo in acqua tiepida, intanto aprire i petti di pollo eliminando i filetti e tra due fogli di pellicola trasparente batterli con un batticarne.



- 3 Adagiare al centro di ogni petto una fetta non abbondante di taeggio, spolverare con del pepe.



4 Chiudere i petti arrotolandoli e formando gli involtini.



5 Sovrapporre due fette di prosciutto e aggiungere delle foglie di salvia.



6 Mettere sopra il prosciutto gli involtini di pollo preparati in precedenza e arrotolare.



7 Scolare i funghi secchi filtrandone e conservandone l'acqua. In una padella scaldare dell'olio extra vergine d'oliva e del burro, aggiungere i funghi e dopo un paio di minuti aggiungere anche gli involtini.



- 8 Cuocere per bene da un lato, poi con una spatola di legno rigirare e cuocere anche dall'altro lato.



- 9 Togliere i petti e metterli da parte in caldo tra due piatti. Con un mestolo di brodo e un mestolo di acqua dei funghi deglassare il fondo della padella mescolando velocemente con un mestolo di legno.



10 Aggiungere la panna fresca mescolando bene per amalgamarla al brodo.



11 Rimettere i petti di pollo e terminare la cottura, lasciandoli riposare 2 minuti coperti prima portarli a tavola.



12 Servire con verdure a piacere, in questo caso zucchine, fagiolini ed asparagi.





CONSIGLIO

Se volessi utilizzare dei porcini surgelati come posso fare?

Una volta fatti scongelare, tagliali a pezzettoni e mettili in padella con olio e aglio e prosiegui la cottura.

Quanto tempo prima posso preparare gli involtini?

Puoi farli anche qualche ora prima, in modo da doverli cuocere soltanto.

Si potrebbero surgelare quelli avanzati?

Certo, mettili all'interno di un contenitore per alimenti.