

SECONDI PIATTI

Involtini di pollo al Taleggio

di: *frangipane*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

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

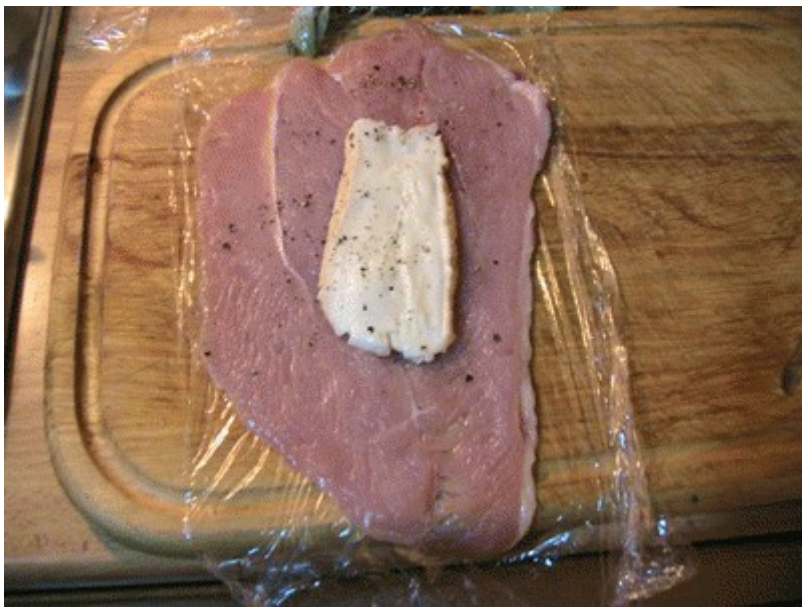
PREPARAZIONE



- 2 Se i funghi a disposizione sono quelli secchi metterli a mollo 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.



