

SECONDI PIATTI

Involtini di pollo con asparagi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gli involtini di pollo con asparagi sono un secondo piatto molto, molto sfizioso, che sarà una vera gioia portare in tavola! Non c'è niente di meglio che vedere i piatti vuoti dopo aver passato il tempo in cucina e questo piatto è uno di quelli che regala grandi soddisfazioni, sia a chi lo prepara sia a chi lo mangia!

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 600 gr
PANCETTA (TESA) 100 gr
ASPARAGI 1 mazzo
FORMAGGIO FRESCO 100 gr
CIPOLLOTTI 2
PANNA 2 cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Prendete il mazzo d'asparagi, tagliate la parte più legnosa e separate le punte dal resto del gambo.

Tagliate a rondelle il gambo verde degli asparagi.



- 2 Affettate finemente i cipollotti una e fateli rosolare in padella con dell'olio extravergine d'oliva.



- 3** Unite alla padella anche i gambi d'asparagi tagliati a rondelle e lasciate cuocere a padella coperta aggiungendo, se necessario, poca acqua.



- 4** Fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva in un'altra padella e fatevi saltare le punte degli asparagi per pochissimi minuti.



- 5 Tagliate il formaggio fresco a bastoncini e mettete da parte e condite le fettine di petto di pollo con del sale e pepe.



- 6 Togliete le punte d'asparagi dal fuoco e iniziate a confezionare gli involtini: stendete le fettine precedentemente condite, appoggiateci due punte d'asparagi per ogni fettina e due bastoncini di formaggio fresco e arrotolate.



7 Avvolgete ciascun involtino in una fettina di pancetta.



8 Sistemate gli involtini di pollo in una teglia foderata con un foglio di carta forno e infornate a 180°C per circa 15 minuti. Se gli involtini dovessero colorarsi troppo, copriteli con un foglio di alluminio.



9 Trasferite in un bicchiere i gambi d'asparagi stufati e frullateli con l'aiuto di un frullatore ad immersione, aggiungete la panne e del sale.



10 Servite gli involtini con la crema d'asparagi e se piace, una spolverata di pepe.

