

SECONDI PIATTI

Involtini di pollo con asparagi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



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

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!

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.

