

SECONDI PIATTI

Involtini di pollo, prosciutto e gorgonzola

di: *lallapallina*

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 500 gr

PROSCIUTTO COTTO

FONTINA

GORGONZOLA

VINO BIANCO

ALLORO

NOCE MOSCATA

PEPE

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

LATTE

FECOLA DI PATATE

PREPARAZIONE

- 1** Preparare gli involtini spalmando un po' di gorgonzola sul petto di pollo, una fettina di prosciutto, una di fontina e arrotolarli. Chiuderli con uno stecchino.
- 2** Dopo aver posto gli involtini in un pentola aggiungete l'olio, l'alloro, la noce moscata e il vino e farli sfumare.
- 3** A metà cottura aggiungere il latte, qualche fiocco di gorgonzola, il sale e portarli a cottura e quando si forma un po' di crema aggiungere un po' di fecola di patate per rendere la crema ancora più densa.