

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



Quando si ha voglia di cucinare qualcosa di ricco, sfizioso, facile da fare ma dall'eccellente risultato, gli **involtini di pollo, prosciutto e gorgonzola** sono proprio quello che fa al caso giusto. Il pollo che in genere ha un sapore neutro, delicato, si sposa benissimo con quello forte e assolutamente deciso del gorgonzola. Nasce dall'unione di questi ingredienti nasce un secondo piatto unico nel suo genere, perché di solito gli involtini sono realizzati con formaggi più neutri, ma questo per chi ama

questo tipo di formaggio. Provate questa ricetta e se lo amate alla follia vi proponiamo di realizzare anche gli [spaghetti al gorgonzola](#).

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 di pollo, prosciutto e gorgonzola, spalmando un po' di formaggio cremoso 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.

CONSIGLIO