

SECONDI PIATTI

# Involentino di pollo con ribes e salsa al lampone

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



L'involto di pollo con ribes e salsa al lampone, un modo diverso per cucinare il petto di pollo ottenendo un piatto da tre stelle! Più che dei veri e propri involtini, preferisco definirli scignini di pollo nei quali troverete il rosso rubino dei ribes e l'oro del pane gratinato; il tutto è ulteriormente impreziosito dalla salsa al lampone. Un piatto piuttosto raffinato realizzato con pochi ingredienti per la maggior parte facilmente reperibili, tanta resa con poca spesa..perché non approfittarne?

## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 800 gr

PANE secco - 200 gr

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

RIBES

SALSA DI LAMPONI

MAGGIORANA 2 rametti

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Mettete, come prima cosa, il pane secco a bagno in una ciotola colma d'acqua e lasciatelo riposare per 5 minuti circa in modo tale che possa ammorbidirsi.

Prendete il petto di pollo e ricavate delle fettine dalla forma il più possibile regolare, rifilandole se necessario.

Tritate grossolanamente i pezzi di pollo che vi rimarranno dopo aver pareggiato le fettine e riuniteli in una ciotola con il pane ben strizzato e con il parmigiano; mescolate per amalgamare gli ingredienti.



- 2 Profumate il composto con le foglioline di un paio di rametti di maggiorana, salate e pepate.



- 3 Impastate molto bene con le mani fino ad ottenere un amalgama simile in consistenza ad un polpettone.



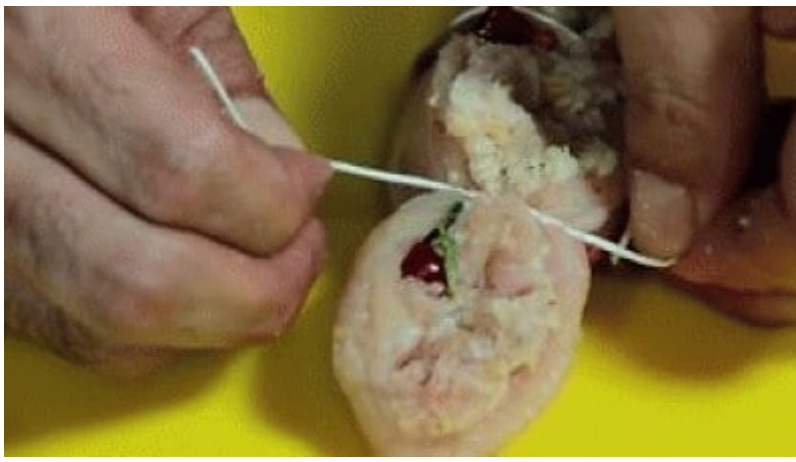
- 4 Riprendete le fettine di petto di pollo, ponetele una ad una, tra due fogli di carta forno e pestatele delicatamente con un pesta carne affinché risultino più sottili e ben allargate; la carta forno servirà per evitare che la carne si sfibri eccessivamente sotto l'azione del pesta carne.



- 5 Distribuite qualche ribes sulle fettine di pollo e ricoprite con un buon quantitativo di ripieno, in questo modo i ribes saranno ben chiusi all'interno dell'involtino.



- 6 Avvolgete, quindi, il ripieno con la fettina di pollo e fissate il tutto con dello spago da cucina.



- 7** Adagiate gli involtini in una teglia foderata con della carta forno e infornate il tutto a 190°C per circa 20 minuti.

Sfornate gli involtini, trasferiteli sui piatti da portata e serviteli ancora caldi con un giro d'olio a crudo, poco sale e accompagnandoli la salsa di lamponi ottenuta semplicemente frullando e filtrando dei lamponi freschi.



- 8** Impreziosite il piatto a piacere con un rametto di ribes bianco.

NOTE