

SECONDI PIATTI

Involtino di pollo con robiola in crosta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gli involtini di pollo con robiola in crosta sono deliziosi e richiedono pochi ma ragionati ingredienti... Alla delicatezza del pollo si contrappone il sapore tipico della robiola ma più di tutto, emerge il profumo dell'erba cipollina. Un piatto fantastico che può caratterizzare la vostra cucina!

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 600 gr

ROBIOLA 150 gr

PANE BIANCO IN CASSETTA 500 gr

ERBA CIPOLLINA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Pulite il petto di pollo rimuovendo il grasso e l'ossicino centrale. Realizzate delle fette e battetele con il batticarne. (Se preferite potete acquistare direttamente le fettine di petto di pollo già pronte.)



- 2 Spalmate sopra ogni fetta un po' di robiola come fareste su una fetta di pane, insaporite

con l'erba cipollina fresca, il sale ed il pepe.





- 3** A questo punto, tagliate le fette di petto di pollo a metà, arrotolatele e fermatele con degli stecchini.



- 4** Prendete una padella con un giro d'olio e quando inizia a sfrigolare aggiungete gli involtini e fate rosolare.



- 5 Nel frattempo, aiutandovi con un mattarello, stendete per abbassare lo spessore del pancarré privandolo del bordo esterno.



- 6 Una volta rosolati gli involtini, spegnete il fuoco e arrotolateli uno per volta nel pancarré togliendo gli stecchini, il pane in eccesso e prestando attenzione a coprire per bene gli involtini.



- 7** Trasferite gli involtini su di una teglia, conditeli con un filo d'olio e infornateli a 180°C-200°C per 20 minuti o fino a che il pane non diventi ben croccante.



- 8** Servite gli involtini di pollo con robiola in crosta accompagnati da un insalatina fresca.



NOTE

La robiola è un formaggio fresco italiano a pasta cruda, bianca, molto grasso, privo di croste. E' un prodotto della zona delle Langhe, nel territorio che va dalla provincia di Asti a quella di Alessandria. La robiola di Roccaverano ha ottenuto il marchio D.O.P.