

SECONDI PIATTI

## Rotolini di pollo con mortadella e cuore di gorgonzola

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 5 fette  
MORTADELLA 4 fette  
GORGONZOLA a tocchetti -  
PEPE  
SALVIA  
DADO pezzetto - 1  
CIPOLLA  
VINO BIANCO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

### PREPARAZIONE

- 1 Battere le fettine tra due fogli di carta da forno, dopodiché distendere una bella fettina di mortadella e un pezzetto di gorgonzola (potete lasciarlo intero oppure spalmarlo). Una

grattata di pepe e "involtinateli" a mo' di caramella nella carta forno per fargli prendere la forma (io non avevo gli stuzzicadenti ma ovviamente potete usare anche quelli).

In una padella antiaderente mettere un cucchiaio di olio evo e un po' di cipolla tritata, adagiare i rotolini e farli rosolare.

Sfumarli col vino bianco e poi farli cuocere per 15-20 minuti con un bicchiere di acqua e un pezzettino di dado.



2

A fine cottura aggiungere un'altra grattata di pepe e un po' di salvia, e se necessario un cucchiaio di farina per far addensare la salsa.

Buonissimi



3



4