

Rotolini di pollo ripieni

Categoria: Portate - Pollo e Selvaggina



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 10 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	



I rotolini di pollo ripieni sono dei gustosi bocconcini grigliati farciti con un morbido ripieno di formaggio e speck. La preparazione è semplice: è sufficiente comporre dei classici involtini e poi tagliarli a fettine ottenendo così dei simpatici e invitanti rotolini. E' possibile variare il ripieno secondo il proprio gusto, per esempio si può sostituire lo speck con il prosciutto cotto e rendere questa preparazione un secondo piatto di carne adatto anche ai bambini.

Ingredienti

>> Formaggio fresco

Provola, caciotta o emmentaler 8 fette da circa 10 gr ciascuna

>> Olio di semi

3 cucchiaini

>> Pepe

q.b.

>> Pollo

4 fette da 100 gr ciascuna

>> Rosmarino

8 ciuffetti

>> Sale

q.b.

>> Speck

8 fette (da circa 10 gr ciascuna)

Preparazione



Per preparare i rotolini di pollo ripieni iniziate ripulendo i petti di pollo dall'eccessivo grasso o pezzetti di osso, tagliateli in orizzontale per ricavare le fette (1-2) e batteteli con il batticarne avvolgendoli con la carta da forno (3).



Prendete una fetta di pollo e farcitela prima con il formaggio (4) e poi con lo speck (5), poi arrotolate la fetta su sé stessa (6),



tagliate a fettine il rotolo (7) ricavando così dei rotolini che andrete a fermare con uno spiedino di legno (8-9).



Aromatizzate ciascun rotolino con un ciuffo di rosmarino (10). Procedete allo stesso modo con tutte le altre fette di pollo. Ora i rotolini di pollo ripieni sono pronti per la cottura: scaldate una griglia spennellata con poco olio di semi, cuocete da entrambi i lati gli involtini (11), almeno 6/7 minuti per lato finché non risulteranno ben grigliati infine salate e pepate; lasciateli riposare poi sopra un piatto qualche minuto prima di togliere lo stuzzicadenti. In alternativa potete cuocere i rotolini di pollo ripieni in padella oppure al forno: spennellate con olio una pirofila e adagiate all'interno gli spiedini (12), cuocete in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti circa avendo cura di girare i rotolini a metà cottura.