

SECONDI

Involtino di petto di Pollo al Quartirolo Cademartori

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Pollo

2 petti tagliati a metà

Quartirolo Cademartori

160 gr

Speck

4 fette

Pinoli tostati

40 gr

Uva passa

40 gr

Uovo

1 tuorlo

Timo

2 rametti

Olio extravergine d'oliva

1 cucchiaino

Sale

Q.b

Pepe

Q.b

Descrizione

Tagliare i petti di pollo in modo tale da ottenere dei portafogli. Lavorate il Quartirolo Cademartori tagliato a cubetti con i pinoli tostati, l'uvetta precedentemente messa a bagno e il tuorlo d'uovo e un rametto di timo. Regolate il ripieno di sale e pepe. Farcite i petti di pollo e avvolgeteli nelle fette di speck, e chiudeteli con dello spago da cucina. Cuocere a fuoco medio da ambo i lati per 8 minuti in una padella con un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva. Terminate la cottura degli involtini in forno preriscaldato a 180°C per 8 minuti. Servite gli involtini caldi con un'insalata di mistica.