

Ricetta: **Involtini di pollo al radicchio**

Author: WWW.MISYA.INFO

Se volete preparare degli involtini di pollo che non abbiano il solito ripieno, questi con radicchio e taleggio sono davvero molto gustosi. Mi piace pensare che magari siete alla ricerca di un secondo piatto per la cena di stasera ed io vi ho risolto "il problema" del cosa cucinare ;) Ovviamente potete sostituire il taleggio con qualsiasi formaggio a pasta molle tipo stracchino o caprino o crescenza, io in casa ce li ho sempre tutti anche perchè a Elisa piacciono molto i formaggi e spesso li utilizzo come secondo piatto, magari in aggiunta al riso con gli spinaci o alla pasta con i carciofi. Ora vi saluto e ritorno a lavoro, ci leggiamo più tardi :D

Ingredienti per 2 persone:

- 4 fette di petto di pollo
- 50 gr di prosciutto crudo
- 4 foglie di radicchio
- 100 gr di taleggio
- 1/2 bicchiere di vino
- 1 bicchiere di acqua
- 1 dado vegetale
- olio

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 25 min

Tempo totale: 40 min

Procedimento per preparare gli involtini di pollo al radicchio

Battere le fettine di petto di pollo e disporre su ognuna di esse una fetta di prosciutto crudo

Stendere una foglia di radicchio e ricoprire con dei pezzetti di formaggio taleggio

Arrotolare il tutto formando un involtino

Richiudere ogni involtino con dello spago da cucina

Far rosolare gli involtini al radicchio per qualche minuto in una padella antiaderente con un filo d'olio, poi sfumare con il vino

Quando questo sarà evaporato, aggiungere un bicchiere d'acqua calda e un dado vegetale. Coprire e cuocere per circa 20 minuti

Togliere il coperchio e far restringere il sughetto ancora per qualche minuto

Togliere lo spago intorno agli involtini e servirli con un'insalata di radicchio fresco

