

Ricetta: **Involtini speck e limone**

Author: WWW.MISYA.INFO

Il petto di pollo è una buona base per un bel pò di ricette, ieri sera mi erano avanzate delle fettine da alcuni cordon bleu che ho preparato per congelare e ne ho fatto degli involtini, ho seguito una ricetta da uno dei miei libri sui secondi piatti, ma la prossima volta utilizzerò la pancetta al posto dello speck ;) Il sapore è delicato e l'involentino viene bello morbido, il sughetto è profumato al limone oltre che buonissimo per la scarpetta (la scarpetta è la mia passione!)

Ingredienti per 2 persone:

- 4 fettine di petto di pollo
- 4 fettine di speck
- 1/2 limone
- 1 dado vegetale
- 2 cucchiaini di olio evo
- vino bianco
- farina
- sale
- pepe

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 30 min

Tempo totale: 40 min

Procedimento per preparare gli Involtini speck e limone

Spennellare le fettine di petto di pollo con del succo di limone, salare e pepare.

Adagiare su ogni fettina di pollo una fettina di speck,

Avvolgete la fettina su se stessa formando l'involentino, fissando gli involtini così ottenuti con degli stecchini.

Passare gli involtini di pollo nella farina.

Scaldare un pò d'olio in una padella e rosolare gli involtini in modo uniforme a fuoco vivo.

Una volta rosolati, sfumate con del vino bianco.

Fate sciogliere il dado vegetale in un pentolino con l'acqua.

Unire ora il brodo ottenuto quasi fino a ricoprire gli involtini, unire una scorza di limone, coprire e cuocete a recipiente coperto e a fuoco medio per 20 minuti circa, girando di tanto in tanto.

Appena gli involtini speck e limone saranno pronti, far restringere il sughetto.

Disporre gli involtini su un piatto da portata e napparli con il fondo di cottura.

