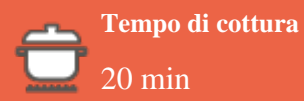
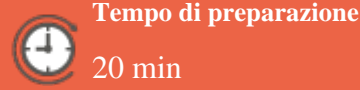


Involtini di pollo con mortadella, funghi e sottilette - Carne



Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

600 g di Pollo a fettine

80 g di Mortadella

200 g di Funghi champignon

100 g di Sottilette

2 g di Pane pugliese raffermo a fette

2 spicchi di Aglio

10 cl di Vino bianco secco

2 rametti di Timo fresco

1 rametto di Rosmarino fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

Sale e Pepe



Preparazione

- Mondate i funghi, tagliate via dal gambo i residui terrosi e quindi passateli sotto un filo di acqua corrente. Asciugateli e tritateli grossolanamente con la mezzaluna.
- Schiacciate metà dose di aglio con un pizzico di sale, usando la punta della lama di un coltello a triangolo. Passate la 'cremina' ottenuta in una padella e fatela appassire, insieme al timo e un filo di olio, per 1 minuto circa a fuoco basso. Aggiungete i funghi preparati e saltate per 3-4 minuti a fiamma vivace, a fine cottura salate e pepate; spegnete e fate appena intiepidire.
- Disponete le fettine di pollo sul tagliere, appoggiatevi sopra un foglio di carta da forno e battetele con il batticarne (dalla parte liscia) in modo da appiattirle senza romperle. Se fossero troppo grandi dividetele in due, in modo tale però che si possano arrotolare comodamente.
- Tritate grossolanamente la mortadella e le sottilette nel mixer, procedendo a scatti per non ridurli a crema, poi mescolateli ai funghi.
- Distribuite un po' di composto preparato su un lato di ogni fetta di pollo e arrotolatele tutte in modo da formare dei cilindretti. Fermateli poi con degli stecchini, in modo che rimangano ben chiusi e infarinateli leggermente.
- In un'ampia padella antiaderente scaldate l'olio con il rosmarino e l'aglio rimasto schiacciato; lasciate rosolare per 1-2 minuti a fuoco medio, facendo in modo che l'aglio non si scurisca.
- Aggiungete gli involtini e fateli dorare in modo uniforme per 3-4 minuti. Sfumate con il vino, salate, pepate e continuate la cottura per circa 7-8 minuti a fuoco basso, unendo dell'acqua bollente quando necessario. Servite subito gli involtini insieme alla salsina che si sarà formata.

I consigli di Carla

- Al posto delle sottilette potete usare della fontina, sempre tritata insieme alla mortadella. Se invece volete ottenere un sapore più deciso utilizzate il parmigiano, grattugiato non troppo finemente, ma in minor quantità, circa 60 g per 4 persone.