LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Involtini di pollo ai carciofi in sughetto bianco

.....se aggiungete un po' di brodo ....avrete ... involtini con il sughetto!!!!

Difficoltà
media

Quantità
4 persone

Tempo
40 minuti

Ingredienti

- Fettine di pollo - 8
- carciofi - 5
- olio per cuocere i carciofi - 3 cucchiai
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchio
- prosciutto cotto - 8 piccole fettine
- mozzarella o formaggio morbido - 8 piccole fettine sottili
- parmigiano - 1 cucchiaio
- sale e pepe - q.b.
- olio - 1 cucchiaio
- burro - 1 cucchiaino
- filo per legare
- pane grattugiato - 2 cucchiai
- mezzo dado o 2 bicchieri di brodo

Preparazione

Pulite i carciofi e metteteli in una ciotola con acqua e limone per non annerirsi. Fateli a piccoli spicchi e metteteli in una padella con 2 cucchiai di olio, il prezzemolo e l'aglio tritati, sale e un bicchiere d'acqua. Coprite e fate cuocere fino a quando saranno diventati morbidi. Schiacciateli con una forchetta e aggiungete il parmigiano. Mettete da parte. Prendete le fettine di pollo disponetele, una per volta tra due fogli di carta forno o pellicola, e le battete, senza romperle, con il batticarne. Quando saranno tutte appiattite, le disponete vicine su un foglio di carta forno. Su ognuna vi ponete la fettina di prosciutto cotto, il formaggio e un cucchiaio di carciofi, che distribuirete per bene. Arrotolate e chiudete bene con il filo (può essere anche quello delle sarte). Versate del pane grattugiato in un piatto e vi bagnate gli involtini. In una padella antiaderente, mettete l'olio e poco burro. Fate riscaldare e poi vi posate gli involtini. Fate cuocere, ma non girateli subito. Aspettate che siano dorati. Quando saranno dorati da tutte le parti, versate due bicchieri d'acqua e vi sbriciolate mezzo dado. Coprite e fate restringere il sughetto. Servite gli involtini caldi.