

## UNA RICETTA OGNI 15 GIORNI

15 novembre 2010

### ROTOLI DI FILETTO DI POLLO RIPIENI

Tempo di preparazione circa 60 minuti

#### INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

8 fette di filetto di pollo ben compatte e non troppo fini

4 fette di Mortadella di Bologna

Formaggio tipo Fontina o altro che fonda bene in forno, circa 100 grammi

8 foglie di Salvia fresca

4 uova fresche

Pangrattato

#### ATTREZZATURA NECESSARIA

Batticarne

Tagliere

Tazza per contenere le uova sbattute

Contenitore per il pangrattato

Stecchi lunghi di legno, lunghi almeno 15 centimetri

Frullatore ad immersione

Forchetta da cucina

Teglia da forno in ceramica di dimensioni adeguate, che possa contenere i rotoli di filetto senza che si sovrappongano

1	Disponete, una alla volta, le fette di filetto di pollo sul tagliere e battetele delicatamente con il batticarne per allargarle un poco, facendo attenzione a non creare buchi
2	Disponete sulla fetta di filetto una fettina di Mortadella di Bologna in modo che non esca dal perimetro della fetta di carne
3	Aggiungete un paio di foglie di salvia ben lavate al centro
4	Tagliate il formaggio a fette sottili e disponetele sopra le foglie di salvia
5	Arrotolate la fetta di pollo in modo che contenga il ripieno e cercate di sigillarla ai lati ripiegando la carne verso l'interno
6	Saldate ora il tutto infilando due stecchi lunghi attraverso il rotolino che avete preparato, prendendo nella saldatura anche il bordo laterale che avete ripiegato verso l'interno
7	Ripetete la medesima operazione con tutte le fette di filetto di pollo
8	Rompete le 4 uova in un recipiente di dimensione tali da contenere completamente un rotolo alla volta. Una tazza da zuppa è l'ideale
9	Usando un frullatore ad immersione o una forchetta sbattete per bene le uova aggiungendo un paio di pizzichi di sale
10	In un altro recipiente mettete abbondante pangrattato
11	Prendete ora dagli stecchi, uno ad uno, i rotoli ed immergeteli nelle uova sbattute. Rigrandoli un paio di volte in modo che tutta la superficie esterna sia ben bagnata
12	Riprendete il rotolo per gli stecchi, sgocciate qualche secondo e poi passateli nel pangrattato, aiutandovi con le dita per farlo arrivare ovunque, anche nelle pieghe della carne
13	Appoggiate uno ad uno i rotoli panati su un piatto senza scuoterli per non far cadere il pane
14	Accendete il forno stabilizzando la temperatura a 200 gradi, possibilmente in modalità ventilata
15	Oliate il fondo della teglia di ceramica e disponete i rotoli uno vicino all'altro avendo cura che non si sovrappongano
16	Date un leggero filo d'olio sui rotoli ed infornate
17	Lasciate cuocere per circa 20 minuti poi date mezzo giro su loro stessi ai rotoli affinché tutta la superficie sia esposta al calore
18	La cottura si dovrà protrarre per altri 15/20 minuti
19	I rotoli piano piano inizieranno a bruni ed a diventare croccanti
20	Il formaggio uscirà un poco dall'interno del rotolo ma non è un problema
21	A cottura terminata spegnete il forno e lasciate in caldo fino al momento del servizio
22	Disponete il rotoli sui piatti di servizio con gli stecchi rivolti verso l'alto
23	Non vi ho anticipato nulla sul profumo di questa preparazione ma sentirete che meraviglia
24	Un bianco corposo e profumato, non troppo freddo, accompagna degnamente questo piatto
25	Buon appetito e, come sempre, fatemi sapere