

ROTOLINI ALLA CREMA DI LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 fette di petto di pollo,
- una confezione di pasta sfoglia surgelata,
- uno scalogno,
- un ciuffo di prezzemolo,
- limone n°3,
- 100 ml di panna fresca,
- un tuorlo d'uovo,
- 12 fette di prosciutto crudo,
- un rametto di rosmarino,
- farina,
- sale,
- pepe.

Fate scongelare la pasta sfoglia a temperatura ambiente.

Private il petto di pollo delle parti grasse e dell'ossicino centrale, quindi tagliatelo a strisciole e cuocetelo, per una decina di minuti, su una piastra (o in una padella antiaderente), col rosmarino, sale e pepe a piacere, mescolando spesso. Tritate finemente 1/4 del pollo cotto con il prezzemolo e lo scalogno, trasferite il ricavato in una casseruola, unite la panna, il succo filtrato dei limoni, una presa di sale e abbondante pepe; fate cuocere a fuoco dolce per 15-20 minuti. Stendete la pasta su un piano infarinato, ritagliatela in 12 quadrati di 10 cm di lato, distribuitevi sopra le fette di prosciutto, il pollo rimasto e la crema alla panna, e arrotolatela in modo da ottenere altrettanti rotolini. Sigillate bene i bordi, inumidendoli con acqua fredda, e cuoceteli in forno caldo a 180 gradi per 10 minuti. Quindi, spennellateli col tuorlo d'uovo diluito con poca acqua, e cuocete ancora per 10 minuti. Al termine, toglieteli dal forno, disponeteli sul piatto di portata e serviteli subito.

Un tocco in piu:

prima di cuocere in forno i rotolini di sfoglia, potete anche cospargerli con semi di papavero.