

SALTIMBOCCA DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di funghi champignon,
- 4 rametti di maggiorana,
- uno spicchio d'aglio,
- 500 g di petto di pollo a fettine sottili,
- 100 g di speck marchiato Alto Adige,
- foglie di alloro fresche,
- 1,5 dl di vino bianco,
- un dl di brodo,
- 80 g di burro,
- olio extravergine di oliva,
- sale,
- pepe.

Per accompagnare:

- spinacini,
- radicchio,
- crescione.

Mondate, lavate e asciugate i funghi e tritateli finemente insieme alle foglioline di maggiorana, trasferiteli in una padella in cui avrete fatto sciogliere 40 g di burro, unite lo spicchio d'aglio sbucciato e tagliato a metà e fate stufare su fuoco vivace per 5 minuti. Mettete al centro di ogni fettina di carne una fettina di speck e un cucchiaino del composto di funghi preparato, ripiegate su se stessa, posate su ognuna una strisciolina di foglia di alloro e fermate aiutandovi con uno stecchino. Rosolate gli involtini sui due lati in una padella dove avrete fatto scaldare il burro rimasto con 3 cucchiaini d'olio, bagnate con il vino e fate evaporare a fuoco vivace, versate il brodo e completate la cottura, regolando di sale e di pepe. Accompagnate con un'insalata di spinacini, radicchio e crescione condita con olio extravergine di oliva, aceto di lamponi, sale e pepe.