INVOLTINI DI POLLO 3

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di petto di pollo a fettine
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 50 g di formaggio emmenthal grattugiato
- 1 cucchiaio di semi di sesamo
- farina
- olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 2 mestoli di brodo vegetale
- sale

Disponete le fettine di pollo su un piano da lavoro.
Servendovi di un batticarne, battetele leggermente e salatele da un lato solo.
A parte, in un padellino antiaderente fate tostare i semi di sesamo fino a farli scurire e aggiungeteli ai formaggi mescolando.
Spalmate le fettine di pollo con il composto, arrotolatele e fermate gli involtini con degli stecchini.
Infarinateli con cura da entrambi i lati e lasciateli dorare nell'olio ben caldo a fiamma alta per circa 6 minuti in maniera uniforme.
Successivamente, abbassate la fiamma, irrorate con del vino bianco e lasciate evaporare.
Infine aggiungete il brodo e lasciate cuocere a fiamma bassa per altri 10 minuti.
Quando avranno raggiunto la cottura ideale, serviteli caldi cospargendoli con il sughetto di cottura.
Suggerimento: per presentare al meglio gli involtini di pollo, potreste adagiarli in un piatto piano da portata cosparso di insalatina fresca tagliata sottilmente.