

Secondi

Involtini di pollo e Nesquik

Difficoltà 2

Ingredienti per 4 persone

4 fette sottili da 100 g di tacchino CA
200 g di spinaci surgelati
4 fette di prosciutto cotto da 50 g
4 cucchiaini di Nesquik
1 arancia
sale e pepe QB
1 spicchio di aglio in camicia
3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
stecchini di legno
farina QB

Tempo

15 minuti per la preparazione + 15 minuti per la cottura

Preparazione

Mettiamo a bollire gli spinaci in poca acqua salata per un paio di minuti dalla ripresa del bollore, scoliamoli e mettiamoli da parte.

Stendiamo le fette di pollo, spolveriamo ciascuna con un cucchiaino di Nesquik e sopra sistemiamo la fetta di prosciutto e un po' di spinaci, precedentemente conditi con un pizzico di sale. Arrotoliamo la fetta e chiudiamo con degli stecchini di legno. Infariniamo leggermente.

Prendiamo una padella antiaderente, inseriamo l'olio e l'aglio, facciamo scaldare e aggiungiamoci i fagottini. Facciamoli rosolare a fuoco vivo su entrambi i lati, saliamo e pepiamo e infine aggiungiamoci il succo di mezza arancia.

Cuociamo per altri 5-10 minuti finché il sugo si sarà un po' ristretto.

Serviamo ben caldo con delle fette di arancia per guarnire il piatto e una spolverata di Nesquik.