



CARNE

## Petti di pollo alle albicocche e rosmarino



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MIN



TEMPO DI COTTURA

30 MIN



CALORIE

450K

NOTE

30 MINUTI DI RIPOSO

### INGREDIENTI

8 fette di Petti di pollo

4 Albicocche

40 g di Speck

2 Scalogni

8 foglie di Cavolo verza

40 g di Parmigiano grattugiato

20 g di Pangrattato

1 spicchio di Aglio

10 cl di Vino bianco secco

2 rametti di Rosmarino fresco

2 rametti di Timo fresco

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva (per appassire)

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva (per soffriggere)

Sale

## Preparazione

- Sbucciate gli scalogni, tritateli e fateli appassire in una padella con un filo di olio, a fuoco molto basso, per circa 4-5 minuti. Tritate finemente il rosmarino insieme allo speck, metteteli nella padella e mandate ancora per 1 minuto circa.
- Lavate bene le albicocche, tagliatele grossolanamente e ponetele in una ciotola. Versatevi il contenuto della padella, tanto pangrattato sufficiente a ottenere un composto sodo, il parmigiano, salate, pepate e mescolate. Trasferite in frigo per mezzora.
- Mondate le foglie di verza, lavatele e tagliatele a strisciole. Ponete un tegamino al fuoco con acqua e portatela a bollore. Salatela e lessatevi la verza per circa 15 minuti, poi scolatela e mettetela da parte.
- Intanto distendete sul piano le fette di pollo, farcitele con il composto di albicocche e formate gli involtini; fermateli con spago da cucina, in modo da racchiudere perfettamente il ripieno.
- Fate rosolare gli involtini in una padella capiente con un fondo di olio, per 3-4 minuti a fuoco medio, girandoli perché si coloriscano in modo uniforme (usate due palette piatte, per non bucarli). Sfumate con il vino, poi salate e pepate, abbassate la fiamma e cuoceteli ancora per 12-15 minuti; ogni tanto girateli e unite dell'acqua bollente quando necessario. Togliete gli involtini dalla padella e teneteli in caldo.
- Nella stessa padella in cui avete cotto gli involtini fate soffriggere per 1 minuto l'aglio schiacciato con un filo di olio e il timo a fuoco basso. Unite la verza, salate e fatela insaporire per un paio di minuti.
- Togliete lo spago agli involtini, rimetteteli in padella e scaldateli ancora per qualche secondo insieme alla verza. Serviteli subito.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- Se non riuscite a trovare le albicocche fresche, potete preparare la vostra ricetta utilizzando le albicocche secche: tenetele a bagno per una ventina di minuti o in acqua, oppure in una miscela di acqua e vino bianco secco. Strizzatele leggermente e poi usatele come quelle fresche. Dovete usarne di più rispetto a quelle fresche, circa il doppio.