

SECONDI DI POLLAME

Rollatine alla robiola

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 4 persone

Petto di pollo	8 fettine
Melanzana piccola	1/2
Formaggio robiola	150 g
Aglione	1 spicchio
Basilico	1 ciuffo
Prezzemolo	3 rametti
Timo	1 rametto
Maggiorana	1 rametto
Olio d'oliva extra-vergine	4 cucchiaini
Vino bianco secco	1/2 bicchiere
Sale	
Pepe	

PER ACCOMPAGNARE

Insalata verde mista (insalata lattuga lollo, insalata valerianella),	200 g
Sedano bianco	1 cuore
Fagioli cannellini lessati	50 g
Olio d'oliva extra-vergine	4 cucchiaini
Aceto di vino	2 cucchiaini
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Tritate finemente le erbe con lo spicchio d'aglio. Sbucciate la melanzana, tagliatela in 8 fette sottili e grigliatela su una piastra calda.
- 2 Battete leggermente le fette di carne con un pestacarne, poi salatele e pepatele, quindi appoggiatevi sopra le fette di melanzana, su cui spalmerete la robiola, e completate il tutto con il trito di erbe.

- 3 Arrotolate le fette di carne, legatele con della spago da cucina e rosolatele in olio caldo per 4 minuti. Bagnatele poi con il vino e proseguite la cottura, a fuoco dolce e coperto, per altri 20 minuti.
- 4 Spezzettate l'insalata e affettate finemente il cuore di sedano. Trasferite il tutto in una ciotola, unite i cannellini e condite con l'olio emulsionato prima con l'aceto, sale e pepe a piacere.
- 5 Affettate le rollatine e servitele con l'insalata preparata. Per un sapore più forte, sostituite metà robiola con altrettanto gorgonzola piccante.