

GIRELLE DI POLLO

Ingredienti:

- $\frac{1}{2}$ kg di petto di pollo a fette
- 100 gr di prosciutto cotto
- 100 gr di scamorza affumicata
- Una carota
- Sale, pepe, olio e prezzemolo q.b.

Procedimento:

sistemare le fette di petto di pollo su un foglio di pellicola da cucina una affianco all'altra



Coprire con un altro foglio di pellicola e con un batticarne, (io non ce l'ho), battere per assottigliare le fettine e renderle uniformi



Eliminare la pellicola di sopra



Ungere il pollo con un filo d'olio, salare pepare e spolverare con il prezzemolo tritato



Condire in modo uniforme con il prosciutto e la scamorza a dadini



Tagliare sottilmente con una mandolina le carote pulite e lavate e disporle sulla farcia



Aiutandosi con la pellicola arrotolare stretto e poggiare su un foglio di carte forno. Mettere un filo d'olio



Avvolgere nella carta forno, mettere in una teglia e infornare a 180° per circa 30 minuti



Controllare la cottura



Anche tagliando a metà il rotolo se necessario



Una volta intiepidito (se si taglia caldo si rischia di disfare le fette) tagliare a fettine e rimetterlo nella teglia per riscaldarlo quando deve essere consumato.



Impiattare e servire caldo per far filare la scamorza.



BUON APPETITO!!!