

Involtini di pollo con ragu' di asparagi

- Ingredienti per 4 persone
- 2 petti di pollo
- 3 uova
- 1 scamorza affumicata
- 4 foglie di lattuga
- 2 mazzi di asparagi
- 1 spicchio d'aglio
- 2 scalogni
- 100 ml di vino bianco secco
- Aceto balsamico q.b.
- olio d'oliva
- farina bianca q.b.
- timo fresco
- sale e pepe

Tagliare i petti di pollo in quattro sezioni. Aprirle a tasca e batterle leggermente. Sbattere le uova con un pizzico di sale, pepe e un filo di olio di oliva e ricavarne 4 frittatine sottili da cuocere in padella antiaderente. Disporre ciascuna frittatina sopra la carne, aggiungere la lattuga, una grattata di scamorza affumicata, poco sale e pepe. Arrotolare e fissare con uno stuzzicadenti. Eliminare la parte terminale degli asparagi e tagliarli a rondelle, sbollentarli velocemente in acqua salata, per poi raffreddarli in acqua e ghiaccio. Tritare finemente gli scalogno. Scaldare una padella e porvi l'aglio in camicia con un filo di olio, fare saltare velocemente lo scalogno e unirvi gli asparagi. Aggiustare di sale e aggiungere per ultimo il timo fresco. Infarinare leggermente gli involtini e scottarli velocemente in padella. Sfumare con il vino bianco e terminare la cottura in forno a 160 gradi per 12 minuti. Servire gli involtini sul letto di asparagi e completare con un filo di aceto balsamico.