



# Le ricette di Monica

per

GiocaGiocaGioca

## Involtini gustosi

Dosi per 8 involtini

*Ingredienti*

- 8 fettine di pollo sottili
- 200 gr di asparagi piccolini
- 2 fette di fontina
- 20 gr di Grana Padano grattugiato
- 10 gr di olio evo
- Sale q.b.

Lava, asciuga e pulisci bene gli asparagi. Fatti aiutare da un genitore a lessarli in abbondante acqua per 15 minuti, e poi a scolarli. Adagiali su un tagliere e taglia loro il gambo, in modo tale che siano della stessa larghezza della fettina di carne. Disponi le fettine di pollo su un vassoio. Distribuisci su ognuna di esse una mezza fetta di fontina e spolvera con un po' di Grana. Aggiungi gli asparagi, almeno 3 per scrigno, disponendoli perpendicolarmente alla fettina. Arrotola la carne e se necessario chiudi gli involtini così ottenuti con uno stuzzicadenti. Fodera una teglia con la carta da forno e posizionali sopra. Cuoci a 200° per 15 minuti circa. Aggiungi un contorno di verdura e servi gli involtini tiepidi!



Stampa su cartoncino in formato A4 e ritaglia. Il file è pensato per essere inserito comodamente in un libro o in un quaderno di ricette