



Rollo di pollo speciale - [Visualizza sul sito](#)  
di Rosa

rollò - pollo - spinaci - ripieno - piatto freddo



La versione familiare prevede l'utilizzo di un pollo intero disossato aperto a libro, ma si può optare per una versione piccola usando una fetta di pollo grande.

Su questo poggeremo uno strato di spinaci al burro, poi una frittatona grande quanto il pollo, seguita dal prosciutto, e per finire la provola.

Arrotolare e chiudere con lo spago.

Far rosolare in tegame con olio di oliva, sale, pepe e sfumare con vino.

Non appena il tutto è completamente rosolato, mettere nella teglia con rosmarino, salvia, dado e un po' d'acqua.

A fine cottura, lasciare raffreddare completamente prima di affettare. La ricetta nasce con il vitello; il pollo è una mia variante.

[Vai alla discussione sul forum](#)