



## ROTOLINI DI POLLO CON ASPARAGI

---

Procuratevi:

8 fette di pollo allevato con Latte & Miele di produzione Antichi Sapori di Scudellaro

8 fettine di mortadella

8 asparagi

Un trito finissimo di 4 asparagi con cipolla, carota e sedano

Mezzo bicchiere di vino bianco

50 gr di olioSale e pepe

Pulire gli asparagi dai gambi duri e scottarli in acqua bollente, scolarli ancora al dente e ripassarli in padella con il burro, sale e pepe.

Su ogni fettina di petto di pollo mettere una fettina di mortadella e un po' di asparagi, arrotolarle su se stesse e avvolgerle con un foglio di carta stagnola a caramella.

Mettere le caramelle così formate sulla griglia in forno a temperatura di 100 gradi per 20 minuti. Nel frattempo in una padella antiaderente mettere l'olio e far soffriggere per un paio di minuti il trito di asparagi, cipolla, carota e sedano; aggiungere il vino, coprire e lasciare cuocere ancora per 10-15 minuti, aggiustare di sale e pepe, poi servire caldo questo sughetto dui rotolini affettati.

*Servite caldo e..... Buon Appetito!!!*