

## AMICI A CENA

Per 4 persone • Facile • Preparazione 15 min. • Cottura 15 min.

## Involtini con würstel e senape

- pentola + padella  
+ spago da cucina
- 2 würstel grandi
- 4 fettine di petto  
di pollo già tagliate
- 8 fettine sottili  
di formaggio
- 1 cucchiaino di senape  
all'antica (con i semi)
- 1 dl di birra
- 1 spicchio d'aglio
- 40 g di burro
- 1 rametto di rosmarino
- sale e pepe



DA BEVERE:  
Forst 1857,  
Birra chiara italiana

**1 Scalda i würstel.** Tuffali in una pentola con abbondante acqua bollente, spegni e lasciali riposare per un paio di minuti, poi scolali e passali sotto acqua fredda corrente. Disponi una fettina di petto di pollo su un tagliere e rifiala, in modo da darle il più possibile un formato rettangolare, poi ripeti la stessa operazione con le altre 3 fette.

**2 Prepara la farcia.** Spalma le 4 fettine con la senape all'antica, poi disponi su ciascuna 2 fette di **formaggio**. Sistema 1/2 würstel al centro di ciascun rettangolo, poi arrotola la carne, nel senso della lunghezza, fissando gli involtini con spago da cucina oppure infilzandoli con uno spiedino di legno.

**3 Cuoci gli involtini.** Fai fondere il burro in una padella antiaderente, unisci lo spicchio d'aglio, spellato e schiacciato, e il rametto di rosmarino; soffriggili per 1 minuto, poi aggiungi gli involtini e falli rosolare. Quando saranno coloriti, sala e pepa, irrori con la birra, lasciala evaporare e prosegui la cottura per altri 5-6 minuti; elimina lo spago e affetta gli involtini. Servili immediatamente e accompagnali con una misticanza.



### formaggio

Per questa ricetta occorre un formaggio dal sapore dolce e morbido, che si sposi bene con gli accenti forti della senape e dei würstel e che possa anche essere affettato molto sottile a macchina, come i carpacci già pronti (Leerdammer, 125 g a 2,09 €), oppure le classiche sottilette®, come Fila e Fondi Kraft (200 g a 1,34 €).