

Involtini di pollo al barbecue

Finalmente mi sono comprato un bel **barbecue a gas** per il terrazzo, e sto iniziando ad usarlo complici le prime giornate di sole primaverili.

Ho sperimentato questa ricetta, trovata in un libro dedicato alle cotture al barbecue, per cucinare il pollo in modo diverso dal solito. La cottura al barbecue (soprattutto quelli a gas con coperchio a campana) permette di mantenere la carne morbida e succosa, e la consistenza non risulta per nulla asciutta come ci si aspetterebbe da un petto di pollo.

Ho utilizzato soltanto la salvia per aromatizzare gli involtini, ma potete aggiungere le spezie che preferite, come ad esempio paprika, origano o, perchè no, un poco di curry.



Ingredienti per 4 persone (10 involtini):

- 10 fette di petto di pollo (oppure 2 petti di pollo interi)
- 5 fette di prosciutto cotto
- 10 fette di scamorza affumicata o dolce, o altro formaggio morbido (tipo caciotta)
- 10 foglie di salvia lavate e asciugate
- 4-5 spicchi d'aglio (in alternativa aglio disidratato già tritato)
- sale, pepe
- per legare: spago da cucina

Se si utilizzano i petti interi, una volta rimosso l'osso centrale e i nervetti se ancora presenti, tagliare ciascun petto in 5 fette spesse in senso trasversale, cercando di

farle più uniformi possibili.

Battere le fette di carne con il batticarne fino ad assottigiarle, cercando di non rompere le fibre, e partendo sempre dal centro verso l'esterno. Per maggior sicurezza si può appoggiare sulla carne un foglio di pellicola piegato doppio, e battere attraverso la pellicola.

Salare e pepare ciascuna fetta, e condire con aglio tritato (io ho utilizzato l'aglio disidratato che è molto comodo e sprigiona un buon aroma in cottura quasi come quello fresco).



Adagiare sulla carne mezza fetta di prosciutto cotto, e una fetta di scamorza affumicata tagliata a metà, cercando di non farla debordare troppo dalla fetta di carne. Terminare con la foglia di salvia tagliata a metà.



Arrotolare gli involtini piuttosto stretti, e legare in 2 punti con spago da cucina, eliminando lo spago in eccesso dopo averlo annodato. Terminare in questo modo tutti gli involtini. (Non serve legare anche le due estremità perchè il formaggio non tende ad uscire non essendo un formaggio estremamente filante come la mozzarella).



Tenere la carne coperta con pellicola fino al momento di cuocerla.

Riscaldare bene il barbecue; su un barbecue **a gas** accendere i fuochi al massimo, chiudere il coperchio e attendere circa 10 minuti, o finchè il termometro non segna 250°C (normalmente tutti i barbecue sono provvisti di termometro sul coperchio).

Adagiare gli involtini sulla griglia, ben distanziati per poterli girare agevolmente. Cuocere per 4 minuti, poi ruotarli di 90° con l'aiuto delle pinze da barbecue, e proseguire cuocendo per 4 minuti su ciascun lato, per un totale di circa 15/16 minuti. Togliere dal fuoco e disporre sul piatto da portata, lasciare riposare un paio di minuti la carne poi servire.