Involtini di pollo con insalata e melone. Non tutto il bianco vien per nuocere!

Magari fosse “notte bianca”! Almeno qualche ora forse l’avrei impegnata in maniera costruttiva!
Parlo proprio di “notte…IN bianco” quella passata a girarti e rigirarti nel letto, con la vana speranza di cadere tra le braccia di Morfeo che…ahimè…dev’esser invece partito per le ferie giacchè di chiudere occhio neanche a parlarne. E non posso neanche dar colpa a caldo e zanzare, visto che fortunatamente la notte si respira e le odiose e ronzanti bestioline paiono aver concesso un armistizio. Finchè dura non si sa, ma finchè la và…!
Ahi ahi…errore! Perchè in effetti una zanzarina ronzante c’è stata, LEI!
Ancora non ci posso credere di essere tra le vincitrici del contest di Caris “Metti uno stilista a cena“.
Ma allora a George è davvero piaciuta la mia crostata…buongustaio!
GRAZIE Caris e grazie mamma. Se non fosse stato per te che mi hai messo la pulce della maggiorana nell’orecchio, forse quel dolce non l’avrei mai fatto.
Quando il sonno latita, la mente cammina e i criceti girano…più del solito.
E così mi sono ritrovata a pensare, oltre alla crostata vittoriosa, anche al giusto abbinamento per lui, mr melone, perchè ormai mi ci ero fissata e non avrei avuto pace finchè non l’avessi trovato!

Il melone lo volevo salato ma col risotto avevo già dato!
Ci sarebbe voluto un secondo ma leggero a tuttotondo!
E allora?
Guarda un po' che in soccorso arriva la mamy! Anche stavolta non si è risparmiata con le scorte ed io non mi sono scampata la fettina ma almeno, per mia salvezza, a questo giro è andata "in bianco" con un pollo ruspante, che per metà è finito cotto al sale a cena tutti insieme mentre il resto del petto…beh, almeno non ha dovuto stazionare in freezeer per 3 mesi! Non per questa volta!
Non tutto il bianco vien per nuocere…o quasi!

INVOLTINI DI POLLO CON INSALATA E MELONE
Tempo di preparazione 30 minuti
Tempo di cottura 25 minuti
Tempo passivo 1 ora
Porzioni 2 persone**Ingredienti**

- 250 gr di petto di pollo a fettine sottili
- 60-70 gr di prosciutto crudo
- 2-3 fette di melone
- valeriana
- pinoli
- 1 limone non trattato
- 1-2 cucchiai di olio evo
- glassa di aceto balsamico
- fleur de sal

Procedimento

1. Appiattire le fettine di pollo con il batticarne, profumarle con della scorza grattugiata di limone, adagiare su ciascuna una fettina di prosciutto crudo, arrotolarle ad involtino e legarle con dello spago da cucina.
2. Avvolgere singolarmente gli involtini prima con della carta forno, poi con della stagnola e farli cuocere a vapore (o lessarli) per circa 20-25 minuti.
3. Lasciar intiepidire gli involtini, tagliarli a fettine di 1-1,5 cm e disporre queste ultime su un letto di valeriana insieme al melone a cubetti e ad una manciata di pinoli.
4. Condire con un filo d'olio, un pizzico di fleur de sal e completare con qualche goccia di aceto balsamico.
5. Servire fresco.

“Nivĕus in fundo” bianca come un lenzuolo…ma non di spavento…se non mi abbronzo un pochino dovrò sostituire il piccolo Calimero con un piccolo Casper!!!

Un bacio e buona settimana a tutti.