

## INGREDIENTI

300 g fettine sottili di petto di pollo

250 g baccelli di piselli

220 g ciliegie

3 cucchiaini di formaggio

3 cucchiaini formaggio cremoso

60 ml succo di frutta (ananas, frutti tropicali, frutti rossi)

olio extravergine di oliva

sale qb.

1 noce di burro

1 cucchiaino semi di sesamo o papavero

timo fresco

rosmarino

zenzero in polvere qb.

## PREPARAZIONE

- Cuocete le bucce dei piselli con un cucchiaino di olio extravergine di oliva per circa 10 minuti.
- Aggiungete un po' d'acqua e continuate a stufare le bucce per altri 8 minuti circa.
- Lasciate intiepidire qualche istante, togliete i filamenti e frullate.
- Passate al setaccio per ottenere una crema liscia e priva di parti fibrose.
- Versate la crema in una scodella o in una ciotola e aggiungete il formaggio grattugiato e il formaggio cremoso.
- Regolate di sale e pepe e mescolate bene.
- Fate riposare in frigo.
- Spalmate sulle fettine di pollo con la crema di piselli e formaggio, arrotolatele e infilatele con uno stecchino.
- Rosolate gli involtini in una padella anti aderente con il burro fuso sino a quando non saranno cotti.
- In una ciotola versate il succo di frutta, un cucchiaino di olio, in polvere
- Tagliate le fettine di fesa a metà.
- Spalmate su ciascuna di esse la crema di bucce e poi arrotolatele a formare un involtino.
- Fate scaldare il burro in una padella antiaderente e lasciate rosolare gli involtini con il rosmarino e il timo sino a quando saranno cotti.
- In una ciotolina versate il succo di frutta, un cucchiaino di olio evo, lo zenzero, i semi di sesamo/papavero
- Snocciolate le ciliegie e mettete gli involtini in una pirofila e versate il succo di frutta aromatizzato e servite subito.

NOTE: Potete usare il succo di frutta che più vi piace anche se vi consiglio quello all'ananas oppure frutti tropicali perché secondo me si adattano meglio. Importante per la buona riuscita della crema è usare piselli freschissimi e tenerli meglio se con baccelli piccoli.