

Girella di pollo agli spinaci

Ingredienti (per una girella):

petto di pollo, circa	g.	150
formaggio tipo fontal	g.	50
spinaci cotti avanzati		QB.
noce moscata		QB.
sale e pepe		QB.
burro chiarificato		QB.
vino bianco	ml.	50
frittatina		

Preparazione:

Aprire col coltello il petto di pollo e poi, coprendolo con un foglio di plastica per non lacerarlo, appiattirlo molto col batticarne (o farlo fare dal macellaio...).

Preparare già due tocchetti di formaggio e una ciotola con gli spinaci conditi con un'idea di pepe, sale e noce moscata. Avendo a disposizione una frittatina sottile ([v. nota](#)), usarla pure per la farcitura.

Disporre gli spinaci su metà della fetta di pollo (eventualmente già coperta una [frittatina](#)) lasciando libera comunque una piccola estremità e poi i pezzetti di formaggio (non troppo piccoli però).

Ripiegare il bordo della carne sul ripieno e poi arrotolare, come uno strudel.

Fermare il rotolo con dello spago da arrosto e degli steccolini.

Far sciogliere e scaldare in una padella a bordi alti il burro chiarificato (quello che si trova in barattoloni in negozio con la dicitura *burro per arrostitire*) e appena caldo rosolare la girella da un lato per un paio di minuti.

Girarla e rosolarla dall'altro lato; quindi aggiustare si sale e pepe, bagnare col vino bianco, far svaporare, incoperchiare e proseguire la cottura per una decina di minuti a fuoco medio basso.

Trascorso questo tempo, girare la girella e cuocere ancora, sempre a padella coperta, per altri cinque minuti.

A questo punto la girella è pronta ma deve riposare alcuni minuti perché il formaggio si rassodi un attimo e non coli dappertutto nel piatto. Quindi riservare nello scaldavivande la girella e far restringere il sugo di cottura a fuoco medio alto. Volendo, aggiungere un'idea di vino o, al gusto, del marsala o del cognac.

Tagliare la girella in quattro o cinque fette avendo l'accortezza di tagliare un po' di sbieco; disporla direttamente nel piatto e coprirla con un po' del sugo di cottura ristretto e portare in tavola.

Può essere accompagnata da un bouquet di verdure di stagione cotte, da del purè di patate o anche da un semplice riso in bianco nel caso la si usi come piatto unico.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Qualunque verdura verde cotta e abbastanza morbida avanzata dal pranzo o dalla cena del giorno prima può essere utilizzata in luogo degli spinaci: nella mia cucina tendo a riutilizzare le verdure rimaste e, anzi, a prepararne sempre in più per averle a disposizione!