

SECONDI PIATTI

## Involtini di petto di pollo con pesto

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



**Petto di pollo** profumato al basilico? Sì! E vi assicuriamo che è anche un'idea per l'estate davvero interessante. Abbiamo pensato semplicemente di distribuire del pesto sulle fette di petto di pollo e avvolgerle per poi arrostarle in padella. Questi involtini di petto di pollo con pesto sono buonissimi!

Il pesto, inoltre, è un pesto pensato e realizzato da noi nel quale al posto dei pinoli abbiamo inserito delle arachidi e con un sentore di limone dato sia dalla scorza che dal succo.

Vi assicuriamo che il risultato è da leccarsi i baffi!

## PREPARAZIONE

- 1** Pulite il petto di pollo da eventuali tendini e parti di grasso e tagliatelo a fette. Avvolgete le fette tra due fogli di carta forno e pestatele con un batticarne.



- 2** Preparate il pesto: riunite nel bicchiere del frullatore ad immersione il basilico, le arachidi, la scorza di limone, l'olio, il succo di limone ed il parmigiano.

Insaporite con un pizzico di sale e frullate il tutto con il frullatore ad immersione.







- 3** Distribuite un po' di pesto sulla fetta di pollo ed arrotolatela fino ad ottenere un involtino. Fissate l'involentino con dello spago da cucina. Procedete allo stesso modo per tutte le fette di pollo.





- 4 Scaldate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in padella, aggiungete uno spicchio d'aglio in camicia e fate prendere calore.



- 5 Trasferite gli involtini in padella e fateli rosolare ben bene in modo uniforme. Portateli a cottura, ci vorranno circa 10 minuti.





- 6 Mentre gli involtini cuociono, lavate e tagliate i pomodorini per l'insalata di accompagnamento. Conditeli con basilico, olio, aceto e sale.





- 7 Una volta cotti, fate riposare gli involtini per un paio di minuti fuori dal fuoco quindi scaloppateli e serviteli con l'insalata di pomodori come accompagnamento.



