

SECONDI PIATTI

Involtini di petto di pollo all'erba cipollina

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Una semplice ricetta col petto di pollo... Ma non vi aspetterete mica la solita fettina? Semplice sì ma saporita e profumata di erba cipollina, e, tra l'altro, è pure veloce!!

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO da 120 g - 4 fette

ERBA CIPOLLINA tritata - 3 cucchiaini da tavola

BURRO 30 gr

FARINA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3 cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Battete le fettine con un batticarne fino ad ottenere uno spessore di mezzo centimetro.

Insaporite ciascuna fettina con sale, pepe, erba cipollina tritata e un fiocchetto di burro.



2 Arrotolate le fettine e passatele nella farina.



3 Scuotete leggermente gli involtini per rimuovere l'eccedenza di farina, quindi fermateli con uno stuzzicadenti.

In un tegame scaldate tre cucchiai d'olio e una noce di burro e fatevi rosolare gli involtini.



4 Quando gli involtini risulteranno ben colorati, incoperchiate e continuate la cottura a fuoco moderato per un quarto d'ora.

Servite gli involtini ben caldi.