

SECONDI PIATTI

# Involtini di petto di pollo impanati

di: *Aitina*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

4 fettine di petto di pollo  
4 fettine di pancetta arrotolata  
4 tocchetti di formaggio filante tipo Galbanino  
farina  
pan grattato  
sale  
olio per friggere.

## PREPARAZIONE

- 1 Distendere le fettine di petto di pollo, e riempirle con il formaggio e la pancetta, quindi aggiungere sempre come farcitura un pizzico di farina.



- 2 Arrotolare le fettine di petto di pollo a mo' di involtino e chiudere con gli stecchini. Passarle nel solo pan grattato (niente uovo)



- 3 Friggere in abbondante olio bollente



4 Eccoli pronti

