

SECONDI PIATTI

Involtini di pollo

di: *Perlablu*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

4 petti di pollo
8 fette di prosciutto cotto
8 fette di galbanino (oppure altro formaggio a piacere)
qualche oliva nera snocciolata
1 o 2 pomodori maturi
qualche pinolo
un pò di farina
mezzo bicchiere di vino bianco
2 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Battete i petti di pollo e tagliateli a metà, su ogni fetta ricavata mettere una fettina di

prosciutto e una di formaggio, arrotolare e fermare con uno stecchino.

Infarinare leggermente.

In una padella fate scaldare l'olio, unite gli involtini e fate rosolare per bene, sfumare con il vino.

Tagliare i pomodori a pezzettini.

Unite agli involtini i pinoli, le olive ed i pomodori, salate e portate a cottura.

