

SECONDI PIATTI

Involtini di pollo ai peperoni

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 8 fette
PEPERONI ROSSI 1
SCALOGNO 2
BURRO 10 gr
VINO BIANCO 100 ml
BASILICO 2 foglie
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

Involtini di pollo ai peperoni, quanto sono belli? Ma soprattutto, quanto sono buoni? Il pollo e i peperoni sono perfetti insieme. Gli involtini di pollo ai peperoni sono una ricetta per andare sul sicuro sempre!

La ricetta è semplicissima ed è adatta anche a chi non è un asso in cucina.

Se amate le ricette con i peperoni, ecco per voi altre idee favolose:

[polpo e peperoni](#)

[linguine alla crema di peperoni](#)

[spaghetti pomodoro e peperoni](#)

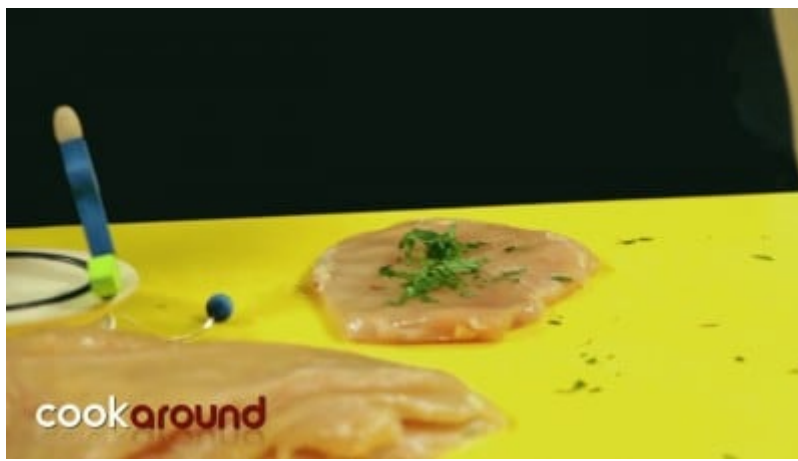
PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a listarelle i peperoni e aggiungeteli in una padella con dell'olio e gli scalogni tagliati finemente.



- 2 Aggiungete un pizzico di sale e delle foglie di basilico e lasciate cuocere a fiamma alta per circa 5 minuti.

A questo punto farcite le fette di petto di pollo: distribuite un po' di basilico e prezzemolo tritato, condite con sale e pepe, aggiungete i peperoni e arrotolate la carne con tutto il suo ripieno così da formare degli involtini.



3 Legate gli involtini con dello spago da cucina.



- 4 Disponete gli involtini nella padella dove avete cotto i peperoni e lasciateli rosolare uniformemente.



- 5 Ora sfumate con il vino bianco e lasciate cuocere a fiamma alta in modo da far evaporare la parte alcolica.



- 6 Aggiungete un pizzico di sale e di pepe e lasciate cuocere per circa 5 minuti a padella coperta.

A questo punto spostate gli involtini e metteteli da parte. Aggiungete al liquido di cottura il burro, emulsionate con un frusta e lasciate restringere il sugo.



7 Servite gli involtini nappati con la salsa appena realizzata.