

SECONDI PIATTI

Involtini di pollo ai peperoni

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO da 70 g l'una - 8 fette

PEPERONI ROSSI grande - 1

BRODO DI POLLO 100 ml

VINO BIANCO 100 ml

BURRO 10 gr

SCALOGNO 1

BASILICO

PREZZEMOLO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

Gli **involtini di pollo ai peperoni** sono un secondo saporito ed equilibrato, facile da preparare! I peperoni arricchiscono il sapore delicato del pollo, rendendo questo piatto veramente sfizioso. Come si sa l'accoppiata tra questi due ingredienti è vincente, perché insieme danno origine a piatti sempre molto saporiti. Ed è per questo che in questa ricetta vogliamo proporvi la variante fatta ad involtino, che rende il tutto più gradevole alla vista.

Se amate questo mix di sapori poi , non perdetevi anche la ricetta del pollo con i peperoni, [ricetta classica!](#)

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta degli involtini di pollo ai peperoni, pulite e affettate lo scalogno, rosolatelo in una padella con l'olio.

Aggiungete il peperone lavato e tagliato a dadini e lasciateli stufare per 15 minuti; insaporite di sale e pepe.



- 2 Stendete la fettine di petto di pollo, battetele e farcite ciascuna con un cucchiaino di peperoni, il prezzemolo e il basilico tritati.



3 Arrotolate e formate degli involtini, legateli con lo spago da cucina.

In una padella con l'olio e il burro, rosolate uniformemente gli involtini, sfumate con il vino bianco e bagnate con il brodo.



4 Lasciate cuocere per 20 minuti, aggiungendo altro brodo se serve.

Servite gli involtini caldi con la loro salsa di cottura.

CONSIGLIO

Potrei surgelare una porzione avanzata?

Sì puoi tranquillamente farlo, metti gli involtini in un contenitore e lascia in freezer massimo per un mese.

Quanto tempo prima posso preparare gli involtini?

Puoi crearli e lasciarli in frigorifero, poi cuocerli al momento giusto.

Posso utilizzare la stessa ricetta usando le zucchine però?

Sì vengono ottimi anche con le zucchine.