

SECONDI PIATTI

Involtini di pollo alla panna e paprika dolce

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO da 130 g - 4 fette

PANNA da cucina - 4 cucchiai da tavola

PAPRIKA DOLCE 1 gr

PASTA DI SALAME 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

100 ml

VINO BIANCO 1 bicchiere

FARINA 50 gr

ROSMARINO 1 rametto

PREPARAZIONE

1 Prendete le fettine e battetele con il batticarne, quindi insaporitele di sale e rosmarino.



2 Distribuite la pasta di salame in modo uniforme sulle fettine.

Realizzate gli involtini arrotolando le fettine di pollo ed infarinateli.



3 Soffriggete in padella l'aglio intero in olio, quindi adagiatevi gli involtini e rosolateli per bene.

Quando gli involtini si saranno ben colorati, sfumate con il vino bianco e lasciatelo evaporare completamente.

Aggiungete, a questo punto, la paprika dolce ed un paio di mestoli di brodo vegetale (ancora meglio di pollo) e lasciate cuocere incoperchiato a fiamma bassa per circa un quarto d'ora.



4 Quando il brodo è quasi evaporato aggiungete la panna da cucina e lasciate insaporire per 2/3 minuti a fiamma dolce.

Servitelo caldo.