

SECONDI PIATTI

Involtini di pollo, zucchine e scamorza

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

2 petti di pollo
20 g di scamorza affumicata
20 g di zucchine grigliate
20 g di prosciutto cotto a cubetti
10 g di parmigiano reggiano grattugiato
burro
vino bianco
farina
latte
pepe.

PREPARAZIONE

1 Battere i petti di pollo tra due fogli di pellicola trasparente.



2 Sminuzzare le zucchine e la scamorza.



3 Salare leggermente i petti di pollo ed adagiarvi sopra zucchine e scamorza.



4 Spolverare con il parmigiano grattugiato, cospargere il prosciutto cotto.





5 Ripiegare ad involtino e chiudere con degli stuzzicadenti.



6 Far dorare una noce di burro in un padellino, rosolare i due involtini precedentemente passati nella farina.
Sfumare con vino bianco, salare e voltare per far cuocere da ambo i lati.
Versare il latte e spolverare con del pepe.



7 Terminata la cottura servirli.



