

SECONDI PIATTI

## Petto di pollo rivestito

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

1 petto di pollo intero privato dell'osso  
affettati (speck o prosciutto o pancetta  
arrotolata)  
erbe fresche per arrosti  
1/2 bicchiere di vino bianco  
sale  
olio  
aglio.

### PREPARAZIONE

- 1 Prendere le erbe aromatiche, salvia e rosmarino, e le tritarle col coltello fino a ridurle in polvere.



2 Prendere il petto di pollo intero, salarlo su tutti i lati (non troppo) e passarlo nel trito di erbe.



3 A questo punto, prendere l'affettato scelto e



4 metterlo sopra il pollo.



5 Arrotolare il pollo nell'affettato e legarlo con uno spago per alimenti per tenere ben fermi gli affettati.



- 6** Cuocere il pollo o nella pentola normale o in quella a pressione.  
Mettere un fondo di olio extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio e farvi risolare il pollo su tutti i lati.



- 7** Sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e chiudere.  
Lasciar cuocere 15 minuti dall'inizio del fischio (con la pentola a pressione).  
Una volta cotto, farlo raffreddare benissimo.  
Togliere lo spago e tagliarlo a fette, quindi condirlo con il fondo di cottura.

