

SECONDI PIATTI

?????? ???? - Pollo "Kiev"

LUOGO: **Russia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

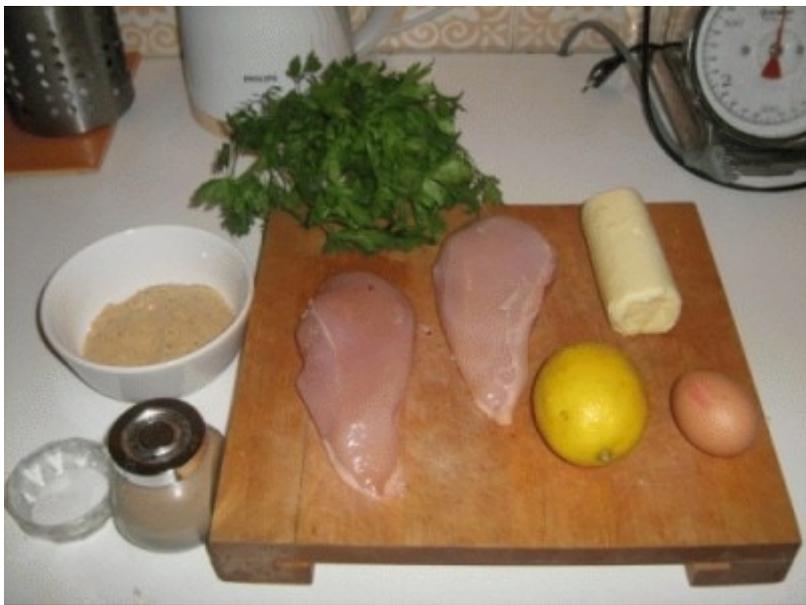
REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

3 petti di pollo grandi
1 panino al burro
1 grosso mazzo di prezzemolo
2 spicchi d'aglio
scorza e succo di limone
1 uovo sbattuto
poco pangrattato
abbondante olio di mais per friggere
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 Aprire a libro i petti di pollo e battere con il batticarne una delle due metà, rendendola sottile, perché dovrà avvolgere il restante petto nella confezione dell'involtino.





3 Tritare l'aglio ed il prezzemolo.



4 In una ciotola mettete il burro con il prezzemolo, l'aglio e la scorza grattugiata del limone.



5 Mescolare bene.



6 A questo punto potete farcire il pollo.



7 Disponete il ripieno al centro del pollo.



8 Avvolgete ad involtino il tutto, avendo cura di sigillare tutto per bene.

Se occorre, fermare con degli stecchini.

Il burro, che si scioglierà con la cottura, non deve uscire dall'involtino.





9 In una ciotola mettete del pangrattato e in una seconda ciotola l'uovo.

Immergete gli involtini prima nell'uovo poi nel pangrattato.



10 In una padella portate a temperatura l'olio e friggere gli involtini.



11 Una volta fritti e dorati, si passano gli involtini di pollo al forno a 180°C per 15 minuti, trasferendo gli involtini in una teglia.



