

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.





