SECONDI PIATTI

Rollini di pollo e salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

Fettine di pollo

salsiccia

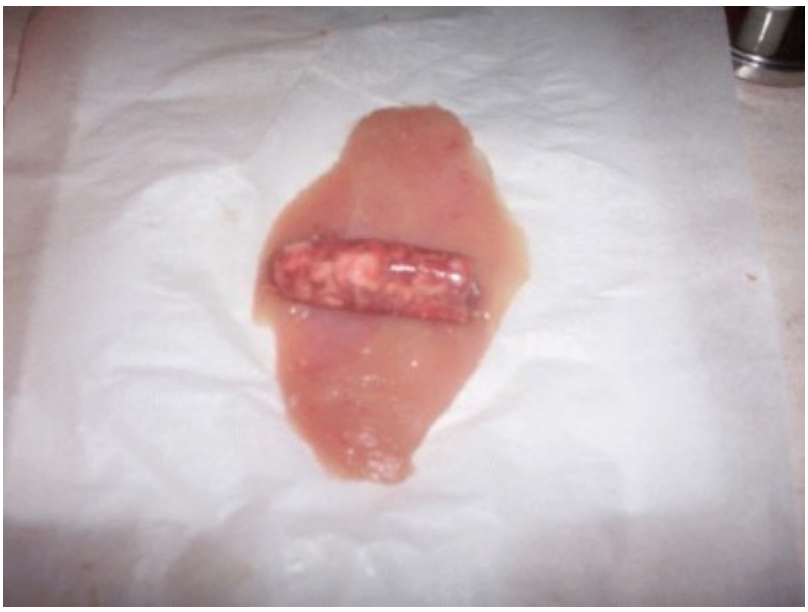
vino bianco

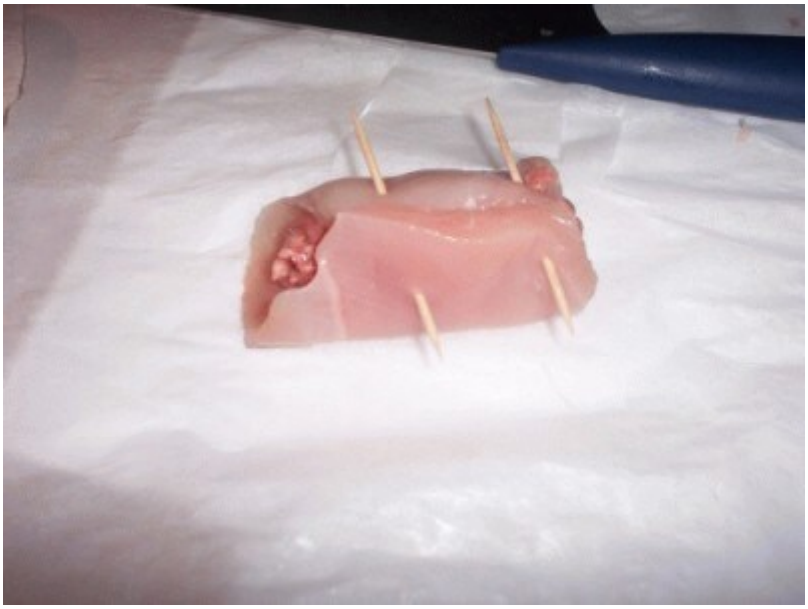
dado vegetale

olio e sale qb.

PREPARAZIONE

1 Prendiamo le fettine di pollo e se necessario battiamole un pochino con il batticarne. Mettiamo all'interno un pezzetto di salsiccia e arrotoliamo.





2 Per fermare usare degli stuzzicadenti.

3 Mettiamo un filo di olio in una padella e facciamolo scaldare. Quindi aggiungiamo i nostri rollini e li facciamo rosolare da tutti i lati.

4 Ora aggiungiamo un po' di vino bianco secco (circa mezzo bicchiere scarso) nel quale avremo sciolto un cucchiaino raso di dado vegetale.

5 Mettiamo il coperchio per 8-9 minuti dopodichè scopriamo e facciamo asciugare il vino (ci vorranno 4-5 minuti).

Serviteli ben caldi.