

SECONDI PIATTI

Salsicciotti della Val d'Aosta

LUOGO: Europa / Italia / Valle d'Aosta

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



INGREDIENTI

400 g di petti di pollo

100 g di mortadella

vino

sale e pepe

burro

fontina.

PREPARAZIONE

1 Dividete in fettine i petti di pollo battendole un poco per allargarle e conditele con sale e pepe. Su ogni fettina mettete una fetta di mortadella e sulla mortadella una fettina sottile di fontina. Arrotolate i petti di pollo su se stessi in modo da ottenere tanti salsicciotti che infilerete ognuno con uno stecchino.

Allineate i salsicciotti in una teglia con una grossa noce di burro e fateli rosolare a fuoco vivace fino a che avranno acquistato da tutte le parti un bel colore dorato.

Conditeli con sale e pepe e bagnateli con un bicchiere di vino. Abbassate il fuoco e fateli cuocere per una 20 di minuti, aggiungendo altro vino se si fosse consumato tutto.