

SECONDI PIATTI

Involtini di petto di pollo al vino

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Volete trasformare il petto di pollo in un [secondo piatto](#) diverso dal solito? Gli involtini di petto di pollo al vino sono un'idea appetitosa per tutta la famiglia! Facili e veloci da preparare, sono farciti con un battuto di pancetta, Parmigiano e prezzemolo che dà alle fettine di carne bianca una marcia di sapore in più. Grazie all'aggiunta del vino in padella, poi, otterrete una salsina cremosa che avvolgerà con gusto ogni boccone. Cominciate ad apparecchiare la tavola perché nel giro di mezz'ora gli involtini di petto di pollo al vino saranno pronti per essere serviti!

Provate anche queste sfiziose varianti:

[Involtini di pollo alla panna e paprika dolce](#)

[Involtini di petto di pollo con pesto](#)

[Involtini di pollo ai peperoni](#)

[Involtini di petto di pollo all'erba cipollina](#)

[Involtini di pollo con asparagi](#)

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO da 120 g - 4 fette

PANCETTA (TESA) 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 40

gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere

SCALOGNO ¼

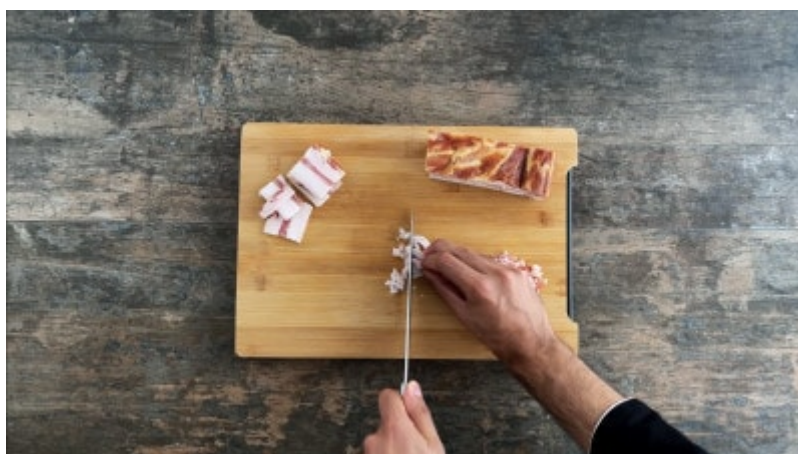
FARINA 50 gr

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Tritate finemente la pancetta (1) e il prezzemolo, poi mescolateli in una ciotola insieme al Parmigiano grattugiato (2)





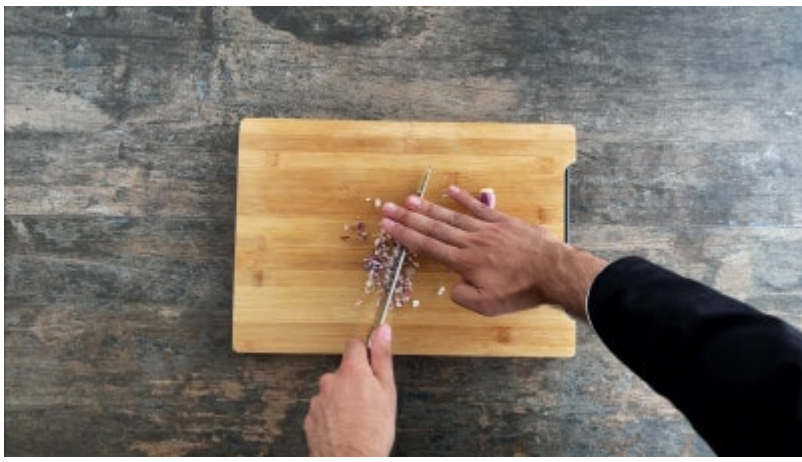
2 Battete le fettine di petto di pollo con un batticarne e farcite ogni fettina con un cucchiaino del battuto di pancetta, prezzemolo e Parmigiano (3).

Arrotolate le fettine e fermatele con uno stuzzicadenti (4).



3 Tritate finemente lo scalogno (5), poi rosolatelo leggermente in una padella con l'olio.

Infarinate gli involtini di pollo e adagiateli nella padella (6).



4 Rosolate gli involtini su tutti i lati, salate (7) e sfumate con il vino bianco (8).

Cuocete a fiamma dolce ancora per qualche minuto fino a quando il fondo di cottura sarà diventato cremoso. I vostri involtini di petto di pollo al vino sono pronti!



