

SECONDI PIATTI

# Involtini di pollo ai peperoni

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *35 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Involtini di pollo ai peperoni, quanto sono belli? Ma soprattutto, quanto sono buoni? Il pollo e i peperoni sono perfetti insieme. Gli involtini di pollo ai peperoni sono una ricetta per andare sul sicuro sempre!

## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 8 fette  
PEPERONI ROSSI 1  
SCALOGNO 2  
BURRO 10 gr  
VINO BIANCO 100 ml  
BASILICO 2 foglie  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Tagliate a listarelle i peperoni e aggiungeteli in una padella con dell'olio e gli scalogni

tagliati finemente.



- 2 Aggiungete un pizzico di sale e delle foglie di basilico e lasciate cuocere a fiamma alta per circa 5 minuti.

A questo punto farcite le fette di petto di pollo: distribuite un po' di basilico e prezzemolo tritato, condite con sale e pepe, aggiungete i peperoni e arrotolate la carne con tutto il suo ripieno così da formare degli involtini.





3 Legate gli involtini con dello spago da cucina.



4 Disponete gli involtini nella padella dove avete cotto i peperoni e lasciateli rosolare uniformemente.



- 5 Ora sfumate con il vino bianco e lasciate cuocere a fiamma alta in modo da far evaporare la parte alcolica.



- 6 Aggiungete un pizzico di sale e di pepe e lasciate cuocere per circa 5 minuti a padella coperta.

A questo punto spostate gli involtini e metteteli da parte. Aggiungete al liquido di cottura il burro, emulsionate con un frusta e lasciate restringere il sugo.





- 7 Servite gli involtini nappati con la salsa appena realizzata.