

SECONDI PIATTI

Involtini di pollo alla panna e paprika dolce

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Trentino-Alto Adige*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO da 130 g - 4 fette
PANNA da cucina - 4 cucchiaini da tavola
PAPRIKA DOLCE 1 gr
PASTA DI SALAME 100 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 ml
VINO BIANCO 1 bicchiere
FARINA 50 gr
ROSMARINO 1 rametto

PREPARAZIONE

1 Prendete le fettine e battetele con il batticarne, quindi insaporitele di sale e rosmarino.



2 Distribuite la pasta di salame in modo uniforme sulle fettine.

Realizzate gli involtini arrotolando le fettine di pollo ed infarinateli.



3 Soffriggete in padella l'aglio intero in olio, quindi adagiatevi gli involtini e rosolateli per bene.

Quando gli involtini si saranno ben colorati, sfumate con il vino bianco e lasciatelo evaporare completamente.

Aggiungete, a questo punto, la paprika dolce ed un paio di mestoli di brodo vegetale (ancora meglio di pollo) e lasciate cuocere incoperchiato a fiamma bassa per circa un quarto d'ora.



4 Quando il brodo è quasi evaporato aggiungete la panna da cucina e lasciate insaporire per 2/3 minuti a fiamma dolce.

Servitelo caldo.