

ANTIPASTI E SNACK

Involtini piccanti

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PASTA FILLO confezione - 1
PETTO DI POLLO 250 gr
PEPERONI 200 gr
PORRI ½
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 In una padella piuttosto capiente fate scaldare 5 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva.

Nel frattempo tagliate a pezzetti il petto di pollo, i peperoni puliti e senza semi a julienne e

affettate finemente il porro debitamente mondato.

Rosolate gli ingredienti appena menzionati nell'olio caldo insieme a due peperoncini piccanti lasciati interi; regolate di sale.



- 2 Una volta ben rosolati protraete la cottura, abbassando il fuoco, fino a che il pollo risulti cotto e le verdure ben ammorbidite.

A questo punto mettete la farcia a raffreddare leggermente ed iniziate a preparare la pasta fillo.

Prendete tre fogli di pasta fillo e sovrapponeteli l'uno all'altro avendo l'accortezza di spennellare ciascuno con l'olio rimasto prima di adagiarvi sopra il successivo.



- 3 Distribuite un quarto della farcia stiepidita in un angolo del quadrato di pasta fillo e arrotolate la pasta fillo fino a raggiungere la diagonale del quadrato.



- 4 A questo punto ripiegate verso l'interno i due angoli opposti ed, infine, l'ultimo angolo libero in modo da chiudere l'involtino.



5 Procedete nello stesso modo per i trestanti tre involtini.

Disponete gli involtini, spennellate con altro olio extravergine d'oliva, in una teglia foderata con della carta forno.

Infornateli a 200°C per circa 20 minuti o fino a quando la pasta fillo risulti ben dorata e croccante.

Sfornateli e serviteli immediatamente.

NOTE