

SECONDI PIATTI

Petto di pollo rivestito

di: *hellyna*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

1 petto di pollo intero privato dell'osso
affettati (speck o prosciutto o pancetta
arrotolata)
erbe fresche per arrosti
1/2 bicchiere di vino bianco
sale
olio
aglio.

PREPARAZIONE

- 1 Prendere le erbe aromatiche, salvia e rosmarino, e le tritarle col coltello fino a ridurle in polvere.



2 Prendere il petto di pollo intero, salarlo su tutti i lati (non troppo) e passarlo nel trito di erbe.



3 A questo punto, prendere l'affettato scelto e



4 metterlo sopra il pollo.



5 Arrotolare il pollo nell'affettato e legarlo con uno spago per alimenti per tenere ben fermi gli affettati.



- 6** Cuocere il pollo o nella pentola normale o in quella a pressione.
Mettere un fondo di olio extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio e farvi risolare il pollo su tutti i lati.



- 7** Sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e chiudere.
Lasciar cuocere 15 minuti dall'inizio del fischio (con la pentola a pressione).
Una volta cotto, farlo raffreddare benissimo.
Togliere lo spago e tagliarlo a fette, quindi condirlo con il fondo di cottura.

