

SECONDI PIATTI

# Rotolini di pollo aromatici alla piastra

di: *araujosax*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



I rotolini di pollo aromatici alla piastra sono un modo diverso di servire il pollo. Una sorta di spiedino gustosissimo!

## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO fettine - 4  
PROSCIUTTO COTTO 4 fette  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PREZZEMOLO 1 mazzetto  
BASILICO una manciata di foglie -  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE

## PREPARAZIONE

- 1 Mettere a bagno in acqua fredda quattro stecchini di legno per spiedini. Tritare l'aglio, il prezzemolo e il basilico lavati e asciugati.

Battere le fettine di pollo con un batticarne per assottigiarle il più possibile (per batterle, mettetele tra due fogli di carta da forno o di pellicola alimentare)

Cospargere abbondantemente la carne con il trito aromatico.

Coprire ogni fettina di pollo con una fetta di prosciutto cotto e arrotolatele strettamente, compattando gli involtini con le mani.

Tagliate ciascuno in tre fette o, comunque, in fette di circa 3 cm di spessore.

Infilzate i rotolini di pollo con gli stecchini, mettendone 3 per ogni spiedino, spennellateli con un poco d'olio e cuoceteli sulla piastra ben calda, girandoli su ogni lato finchè non risulteranno essere ben cotti e rosolati. Salate, pepate a piacere e servite ancora caldo.



2

