

INVOLTINI AROMATICI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- farina (10gr)
- mezzo dado da brodo
- mezzo aglio
- sale
- mezzo limone
- mezza cipolla
- maggiorana
- prezzemolo
- petto di pollo (600gr)
- 2 foglie di salvia
- vino bianco secco (125ml)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano (20gr)

Come si prepara

Dopo aver mescolato le erbe aromatiche tritate, salvia, prezzemolo e maggiorana, insieme al Parmigiano Reggiano e la scorza di mezzo limone grattugiato, spalmate un po' del composto preparato su ciascuna fettina di pollo e salate leggermente.

Arrotolate le fettine e fermatele con uno stuzzicadenti per formare degli involtini.

Fate appassire la cipolla tritata e lo spicchio d'aglio in un tegame con l'olio, quindi adagiatevi gli involtini e insaporiteli con un pizzico di sale e di pepe.

Dopo averli fatti dorare, bagnate il tutto con il vino e lasciate evaporare su fuoco moderato.

Continuate la cottura per altri dieci minuti circa, aggiungendo un bicchiere di brodo, ottenuto facendo sciogliere mezzo dado in 250 ml di acqua bollente.

Al termine della cottura sistemate gli involtini su un piatto di portata.

Mescolate energicamente la farina con il sugo di cottura e lasciate sul fuoco per qualche minuto.

Servite gli involtini conditi con la salsina preparata.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tags

Involtini, pollo, carni bianche, carne, carni farcite, Involtini aromatici

