

## PETTI DI POLLO FARCITI

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- aglio
- sale
- rosmarino
- 1 cipolla
- burro (10gr)
- petto di pollo (600gr)
- 4 foglie di salvia
- vino bianco secco (65ml)
- pepe nero
- pancetta affumicata (50gr)
- noci sgusciate (30gr)
- cicoria (200gr)

### Come si prepara

Profumare 4 petti di pollo sfregandoli con uno spicchio d'aglio.

Sbollentare in acqua salata per pochi minuti la cicoria pulita, scolarla, strizzarla, tritarla e soffriggerla, per 5 minuti a fuoco vivace, con 3 cucchiaini d'olio, il burro e la cipolla tritata finemente.

Aggiungere le noci sminuzzate, quindi farcire con questo composto i petti di pollo.

Chiuderli con cura arrotolandoli e avvolgerli nelle fettine di pancetta, aromatizzando con salvia, rosmarino e pepe.

Irrorare con due cucchiaini d'olio extravergine d'oliva e cuocere per 30 minuti a fuoco moderato, irrorando di tanto in tanto con un filo di vino bianco secco.

A cottura ultimata, disporre su un vassoio da portata i petti di pollo irrorati con la loro salsa bollente.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 50**





## Tags

Involtini, carni bianche, carne, pollame, Petti di pollo farciti