



INVOLTINI DI POLLO CON PEPERONI GRIGLIATI

Categoria: Secondi Piatti **Tempo di preparazione:** 35 minuti **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porzioni

- 400 g di petto di pollo
- 100 g di prosciutto (facoltativo)
- Salvia fresca, a piacere
- 50 g di burro
- Olio extravergine di oliva, quanto basta
- 2 spicchi d'aglio
- 1 peperone rosso
- Sale, quanto basta
- Pepe, quanto basta
- Pomodorini, per guarnire

Un secondo saporito da portare in tavola tutti i giorni, ma adatto anche ad occasioni speciali.

Difficoltà: **facile**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **35 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Tagliate il petto di pollo a fettine sottili, disponetele su un piano, adagiate su ciascuna di esse una fetta di prosciutto crudo (se avete scelto questa opzione) ed una fogliolina di salvia.

Arrotolatele, salatele e pepatele.

Potete tenere ciascun involtino in posizione con uno stuzzicadenti di legno che toglierete delicatamente al termine della cottura.

In una padella, passate gli involtini in burro, olio evo e 1 spicchio d'aglio. Girate su tutti i lati in modo che gli involtini siano dorati e cotti.

A parte, grigliate il peperone per circa 10/15 minuti, poi pelatelo, tagliatelo a listarelle e disponetelo sui piatti.

Ponetevi sopra gli involtini, decorate con qualche pomodorino ciliegino, anch'esso precedentemente grigliato, e servite.

