

Involtini di pollo e peperoni



Si sa, il pollo sta molto bene con i peperoni... tantissime sono le ricette dove si trova quest'ottimo abbinamento. In questo articolo vogliamo presentare la ricetta per gli involtini di pollo ai peperoni, molto facili da preparare e sempre graditi a tavola, anche dai più piccoli.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 45

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

In una padella fai rosolare i peperoni lavati e tagliati a listarelle con dell'olio e gli scalogni tagliati finemente; aggiungi un paio di foglie di basilico ed il sale e lascia cuocere a fuoco vivace per 5 minuti.

Una volta preparati i peperoni per il ripieno, stendi le fettine di pollo e condiscile con del prezzemolo tritato, una fogliolina di basilico, sale e pepe; aggiungi i peperoni precedentemente preparati ed avvolgi la carne intorno ad essi formando degli involtini e legandoli con del filo di spago da cucina.

Fai rosolare gli involtini nella padella dove hai preparato i peperoni, sfuma con del vino bianco, aggiungi un pizzico di sale e pepe e lascia cuocere a padella coperta finché i rotolini non saranno belli rosoliti.

ora impiatta gli involtini e prepara la salsa da versargli sopra mettendo il burro nella padella ed emulsionando con una frusta.

Servi gli involtini conditi con la salsa realizzata.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di petto di pollo
- 2 scalogni
- 1 peperone rosso
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- basilico
- prezzemolo
- 50 g burro
- olio EV d'oliva
- sale
- pepe