

Involtini di pollo con piselli



PER 4 PERSONE

Fare un soffritto con olio e pancetta a cubettini e poi finire la cottura di 200 g di piselli già lessati aggiungendo dell'acqua.

Preparare 8 belle fettine di petto di pollo e mettere sopra una fetta sottile di pancetta e un ciuffetto di spinaci freschi crudi, arrotolare il petto di pollo e fissare con uno stuzzicadenti.

Cuocere l'involtino sulla piastra in tutta la circonferenza e salare.

Poi mettere gli involtini nella padella con i piselli, aggiungere un bicchier d'acqua e lasciar cuocere coperto per circa 20 minuti.

Servire in vassoio al centro del tavolo.