

ARROSTINI ALLA BIRRA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di pollo,
- 1 birra chiara piccola,
- 1 cipolla,
- 150 g di carne tritata,
- 100 g di spinaci scongelati a temperatura ambiente,
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
- 40 g di burro,
- farina,
- sale.

Tagliate a metà i petti e poi divideteli ancora in due, togliete l'ossicino e batteteli.
In una ciotola mescolate la carne tritata con il parmigiano, gli spinaci tritati ed il sale.
Spalmate il composto sui filetti, arrotolateli, legateli ed infarinateli.
In un tegame scaldate il burro e fatevi appassire la cipolla affettata.
Insaporitevi i rotolini per alcuni minuti.
Versate la birra e cuocete per 20 minuti.
Slegate gli involtini, tagliateli a rondelle e nappateli con la loro salsa.