

# INVOLTINI DI PETTO DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette larghe di petto di pollo
- 150 g di mortadella (pezzi da 150 g)
- 4 foglie grandi di insalata romana (o insalata lattuga incappucciata)
- olio d'oliva
- sale
- vino bianco
- 1 pugno di farina

Battere leggermente con lo spianacarne il petto di pollo. Tagliare a dadini sia la mortadella che l'insalata e distribuire sulla carne.

Non aggiungere sale perché la mortadella già ne contiene a sufficienza.

Arrotolare accuratamente e passare gli involtini nella farina. Ungere con poco olio d'oliva una padella antiaderente e, quando è calda, adagiarvi gli involtini. Farli rosolare da ogni parte a fuoco moderato, rigirandoli delicatamente per non farli aprire.

Quando sono dorati, versare nella padella mezzo bicchiere di vino bianco secco e far evaporare.

Salare leggermente e servire ben caldi.

Si possono accompagnare con un contorno di zucchine e carote cotte a vapore e condite con olio, sale e limone.