

## INVOLTINI DI POLLO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 8 cosce di pollo
- 8 fettine di prosciutto cotto
- brodo
- 3 limoni (succo)
- sale
- pepe

Spellare le cosce di pollo, avvolgerle nelle fettine di prosciutto e chiuderle con uno stecchino. Mettere gli involtini in un largo tegame, salarli, peparli e spruzzarli con il succo dei limoni. Coprire e cuocere a fuoco bassissimo per 40-45 minuti. Bagnare con un po' di brodo se si dovessero asciugare troppo.