

INVOLTINI DI POLLO 4

Ingredienti per 4 persone:

- 12 fettine di petto di pollo (fettine sottili)
- 30 g di capperi sott'aceto
- 100 g di olive nere e olive verdi
- 600 g di polpa di pomodoro
- pasta d'acciughe
- vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- basilico

Sciacquare i capperi e tritarli finemente, porli in una ciotola e amalgamarli con pasta d'acciughe a piacere e olio. Battere le fettine di pollo, spalmarle con la crema di capperi, fare degli involtini, chiuderli con stecchini. Scaldare un po' d'olio in una padella e farvi rosolare gli involtini. Bagnarli col vino e unire le olive snocciolate e il pomodoro. Salare, pepare e cuocere per 30-40 minuti. Decorare con basilico.