

INVOLTINI DI POLLO ALLA SALVIA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di pollo
- 100 g di pancetta
- 8 foglie di salvia
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 4 pizzichi di sale
- 4 pizzichi di pepe

Tagliate i petti in quattro e batteteli leggermente.

Disponete sopra ogni fetta due foglie di salvia e un pizzico di sale e uno di pepe, arrotolatele e poi avvolgetele in una sottile fettina di pancetta.

Fermate gli involtini con uno stecchino.

In un tegame scaldate l'olio e rosolatevi gli involtini da tutti i lati.

Coprite, fate cuocere a fuoco basso per una ventina di minuti aggiungendo un cucchiaio d'acqua calda se occorre. Serviteli caldi con un'insalatina di radicchio come contorno.