

INVOLTINI DI POLLO ALLE ACCIUGHE E CAPPERI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di pollo
- 4 acciughe
- 30 g di capperi
- 3 g di burro
- 1 cipolla
- 1 bicchierino di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliate i petti a fettine.

Assottigliatele con il batticarne.

Sopra ognuna mettete un filetto d'acciuga, dissalato e diliscato, e alcuni capperi.

Arrotolate le fettine e fermatele con uno stecchino.

In un tegame scaldate circa 30 g di burro e un cucchiaio d'olio, unite la cipolla affettata sottilmente e quando è diventata trasparente rosolatevi gli involtini.

Fateli dorare molto bene da tutte le parti, salate, pepate.

Bagnate con il vino e a fuoco vivo lasciatelo evaporare un po'.

Coprite il tegame e continuate la cottura per 20 minuti a fuoco basso.

Passate su un piatto da portata caldo e servite.