

# INVOLTINI DI POLLO ALL'ERBA CIPOLLINA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di pollo
- 2 cucchiaini di erba cipollina tritata
- burro
- farina
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliate i petti a fettine e con il batticarne riducetele allo spessore di mezzo centimetro.

Sopra ognuna mettete un pizzico di sale, di pepe, di erba cipollina tritata e un fiocchetto di burro.

Arrotolate le fettine, passate gli involtini nella farina, scuotete l'eccedenza e fermateli con uno stecchino.

In un tegame scaldate tre cucchiaini d'olio e una noce di burro, adagiatevi la carne, lasciate colorire, coprite e continuate la cottura a fuoco moderato per un quarto d'ora abbondante.

Servite i rotolini di pollo caldi con piselli al burro di contorno.

Vini di accompagnamento: Alto Adige Pinot Nero DOC, Val Nure Pinot Nero DOC, Alezio Rosato DOC.