

PETTI DI POLLO ARLECCHINO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di pollo grandi
- 1 cucchiaio di brodo granulare di pollo
- 1 melanzana
- 1 zucchina
- 1 sedano rapa piccolo
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- olio d'oliva extra-vergine
- pepe
- 1 spicchio di aglio

Eliminate l'ossicino ai petti di pollo, tagliateli a metà e con un coltello fate una tasca incidendo in senso orizzontale. Pulite le verdure e tagliatele a cubetti, lavateli ed asciugateli.

In una larga padella scaldate olio e aglio, aggiungete le verdure e fatele rosolare a fuoco vivace, salate e pepate.

Con circa metà delle verdure farcite i 4 pezzi di pollo, cuciteli o fermateli con 2 stecchini di legno.

Deponeteli in una padella con olio e rosolateli, aggiungete il cucchiaio di brodo granulare di pollo Knorr, il vino bianco e pepate leggermente.

Fate cuocere a fuoco dolce per 20', aggiungete i cubetti di verdura e continuate la cottura per altri 10'.

Servite ben caldo.