

PETTI FARCITI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di petti di pollo interi (tagliati a metà)
- 50 g di ricotta fresca (o formaggino fresco)
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 5 gocce di salsa worcester
- 1 limone (scorza grattugiata finemente)
- sale
- pepe
- 50 g di burro
- 1 bicchierino di brandy
- brodo di dado (o brodo di carne)
- farina

Battere bene i petti di pollo; al centro mettere il ripieno ottenuto mescolando la ricotta con tuorlo d'uovo, prezzemolo, worcester, sale e pepe.

Arrotolare la carne e preparare gli involtini, infarinarli leggermente e rosolarli nel burro.

Salare e pepare e versare il Brandy, fiammeggiare e poi aggiungere un mestolo di brodo, coprire con il coperchio e continuare la cottura per circa 20-30 minuti.

Servire gli involtini con il sugo di cottura.