



Involtini di pollo e frittata - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

Per 4 persone:

8 fette di petto di pollo  
2 uova  
4 fette di prosciutto crudo  
50 gr di scamorza  
un ciuffo di prezzemolo  
50 gr di burro  
farina  
grana grattugiato  
salvia  
sale

Fare una frittatina sottile con le uova sbattute, una presa di sale e un cucchiaino di grana grattugiato. Tagliare a cubetti la scamorza.

Su ogni fetta di petto di pollo disporre 1/2 fetta di prosciutto, un pezzo di frittata, un cubetto di scamorza, un pò di prezzemolo tritato, un pò di grana grattugiato.

Arrotolare ben stretti gli involtini, chiuderli con un paio di stuzzicadenti, passarli nella farina.

In una capiente padella antiaderente fondere il burro con un pizzico di sale ed una presa di salvia in polvere.

Adagiarvi gli involtini e cuocerli a fuoco moderato per circa 15 minuti rigirandoli spesso.

Quando sono ben dorati sgocciolarli dall'olio, eliminare gli stuzzicadenti e servire gli involtini su un letto di insalata croccante condita con solo olio extravergine e sale.



[Vai alla discussione sul forum](#)