



Scrigni di pollo - [Visualizza sul sito di pappoletta72](#)

secondo piatto - carne - guanciaie

INGREDIENTI per 4:

2 coppie di petti di pollo

250 g di pasta sfoglia

20 g di burro

2 cucchiaini di olio

1 ciuffi di foglie di salvia

una spruzzata di vino bianco secco

4 fettine sottili di guanciaie

farina

sale e pepe

PREPARAZIONE:

Separare i petti di pollo e appiattirli leggermente. In un largo tegame soffriggere il burro e l'olio con la salvia e dopo pochi minuti unirvi i petti leggermente infarinati. Lasciarli rosolare da entrambe le parti, salandoli e pepandoli. Spruzzateli col vino e appena sarà consumato toglieteli, disponeteli su un piatto e lasciateli raffreddare. Avvolgete ogni petto di pollo in una fettina di guanciaie, deponeteli sulla pasta sfoglia stesa sottilmente e chiudetela formando dei portafogli. Mettere in forno preriscaldato per almeno 15 minuti e servire caldi.