



Rotoli di pollo - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

secondo piatto - carne - ricotta

Ingredienti

4 fettine di petto di pollo

150 gr di ricotta

1 tuorlo

2 peperoni rossi

1 cipolla

2 cucchiaini di olio evo

1 cucchiaio di capperi

erba cipollina

basilico

noce moscata

sale, pepe

Arrostire i peperoni, spellarli e ridurli a strisce.

Tritare la cipolla, farla appassire nell'olio e aggiungervi i peperoni frullati e cuocere per 20 min.

Aggiungere i capperi e cuocere altri 5 min.

In una ciotola lavorare la ricotta con il tuorlo e aggiungervi il basilico e l'erba cipollina tritati, un pizzico di noce moscata, sale e pepe.

Spalmare i petti di pollo con la crema così ottenuta e arrotolarli su sè stessi legandoli con spago da cucina, quindi racchiuderli in carta di alluminio e lessarli per 15 min in acqua bollente.

Liberare i rotoli, tagliarli a fette e servirli con la salsa di peperoni.