



Involtini di pollo ai peperoni - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

secondo piatto - carne - salame

Ingredienti per 4 persone:

1 peperone giallo
4 fettine di petto di pollo
4 fettine di salame milano
4 sottilette
parmigiano grattugiato
1/2 bicchiere di vino bianco
1/2 bicchiere di aceto
4 cucchiaini di olio evo
sale

stendere bene le fettine di pollo, salarle appena e adagiarvi su ciascuna una sottiletta, una fettina di salame, parmigiano grattugiato e arrotolare formando degli involtini da chiudere con due stuzzicadenti.

in una ciotola mescolare il vino con l'aceto, l'olio e un pizzico di sale e lasciarvi a macerare gli involtini di pollo e il peperone tagliato a listarelle, per una buona mezz'ora, rigirando di tanto in tanto....
versare il tutto in una padella, compreso il sughetto e cuocere a fuoco lento e col coperchio per circa 1/2 ora...

se occorre, aggiungere un filino di acqua e continuare la cottura finchè la carne non è tenera.

[immagine non più disponibile].