

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Involtini di pollo con peperoni

Strawberry · Tuesday, July 24th, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr petto di pollo tagliato a fettine sottili
- un peperone giallo
- un peperone rosso
- 150gr pomodorini
- 50gr basilico
- 80gr parmigiano grattugiato
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e arrostate i peperoni a 240° per 15 minuti, toglieteli dal forno e metteteli in una busta del pane, lasciateli raffreddare, togliete i semi e la pelle e riduceteli a filetti. Disponete le fettine di petto di pollo su di un piano di lavoro. Lavate i pomodorini e tagliateli a pezzi, lavate, sfogliate e tritate il basilico. Su ogni fettina di petto di pollo, sistemateci al centro alcuni peperoni, il parmigiano grattugiato, i pomodorini e il basilico, confezionate gli involtini e fermate con uno stuzzicadente, salate, pepate e disponeteli in una teglia con un filo di olio, cuocete in forno caldo per circa 7-8 minuti, disponeteli su di un piatto da portata e servite con i restanti peperoni.

This entry was posted on Tuesday, July 24th, 2012 at 4:53 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.