

SECONDI DI POLLAME

Arrostini di pollo alla birra

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Petti di pollo	2
Birra chiara	50 cl
Cipolla grande	1
Carne macinata	150 g
Erbette lessate	100 g
Formaggio grattugiato	2 cucchiai
Burro	40 g
Noce moscata	1 pizzico
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Tagliate a metà i petti e poi divideteli ancora in due, togliete l'ossicino e batteteli leggermente. In una ciotola mescolate la carne tritata con il formaggio grattugiato, un pizzico di noce moscata, sale e pepe.
- 2 Spalmate il composto sui filetti di petto, arrotolateli, legateli, infarinateli. In un tegame scaldate il burro e lasciatevi appassire le cipolle tagliate a fettine sottili.
- 3 Quindi insaporitevi i rotolini per alcuni minuti. Versate la birra e cuocete per venti minuti. Se occorre, verso la fine aumentate il calore per far addensare il sugo di cottura.
- 4 Slegate gli involtini tagliateli a rondelle, disponeteli sul piatto da portata, nappateli con la loro salsa e servite.