

INVOLTINI SAPORITI

Ingredienti per 4 persone:

- 12 fettine di petto di pollo,
- 30 g di capperi sott'aceto,
- 100 g di olive nere e olive verdi,
- 600 g di polpa di pomodoro,
- vino bianco,
- pasta d'acciughe,
- basilico,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Battere leggermente le fettine di pollo.

Tritare i capperi e mescolarli con 3 cucchiaini di olio e pasta d'acciughe a piacere.

Stendere questa crema sulle fettine di pollo e formare degli involtini.

Far rosolare gli involtini in olio, bagnarli con il vino, farlo evaporare poi unire le olive snocciolate e spezzettate, il pomodoro, sale e pepe.

Coprire e cuocere per 30-40 minuti.

Guarnire col basilico tritato prima di servire.