

INVOLTINI DI POLLO ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di petto di pollo
- 8 fettine di pancetta tesa
- 2 arance
- vino bianco secco
- 8 foglie di salvia
- 2 cucchiaini di semi di sesamo
- 60 g di burro
- sale
- pepe

Tagliate a metà in senso orizzontale i filetti di petto di pollo in modo da ottenere 8 fettine.

Salate e pepate.

Su ciascuna mettete una fetta di pancetta e arrotolate per ottenere un involtino.

Lavate bene una grossa arancia.

Senza togliere la buccia, tagliatela a fettine sottili (dovrete ottenerne 8) e sistemate ogni fettina intorno a involtino.

Metteteci sopra una foglia di salvia e fissate tutto con uno o due stuzzicadenti di legno.

Fondete il burro in un tegame, unite gli involtini e fateli rosolare lentamente da tutte le parti.

Innaffiate con una generosa spruzzata di vino bianco.

Lasciate evaporare a fuoco vivace.

Spremete la seconda arancia e aggiungete il succo agli involtini.

Abbassate la fiamma, salate e pepate.

Continuate la cottura per una decina di minuti.

Tostate i semi di sesamo in un tegame antiaderente senza condimento.

Ricordate di mettere il coperchio alla pentola.

Poco prima che la cottura degli involtini sia completata, spolverizzateli con i semi di sesamo.