

INVOLTINO DI PETTO DI POLLO CON PROSCIUTTO CRUDO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 petto di pollo
- 2 fette di prosciutto crudo
- 3 cucchiai di vino bianco
- 20 g di burro
- 100 g di mirtilli
- pangrattato
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Aprire il petto di pollo a scaloppa, stendervi il prosciutto e farne un involtino.

In padella sciogliere burro e olio e porvi la carne, spolverizzando con il pangrattato e un po' di pepe.

Rosolare per 10 minuti e aggiungere i mirtilli e il vino.

Salare e cuocere per 5 minuti.