



INVOLTINI DI VERZA E POLLO ALLA BIRRA

Ingredienti

800gr. di petto di pollo
16 foglie di verza
4 cucchiaini di uvetta
Pinoli q.b.
Farina q.b.
Brodo vegetale q.b.
Birra rossa q.b.
Olio extravergine di oliva
Sale

Procedimento

Lavare e far ammorbidire in acqua tiepida l'uvetta per un paio d'ore.
Staccare dalla verza le foglie più tenere, lavarle e scottarle in acqua salata per 3 minuti. Scolarle e farle asciugare su un canovaccio.

Tagliare il pollo a listarelle e salarlo leggermente.

Stendere su ciascuna foglia di verza parte del pollo, alcuni chicchi di uvetta

strizzata e qualche pinolo, arrotolare gli involtini, passarli nella farina e fermarli con uno stecchino.

In una padella fare scaldare un cucchiaino di olio, unire gli involtini e farli dorare da ogni lato per due minuti; versare la birra, salare leggermente e cuocere per 15 minuti, a fiamma bassa. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi unire altra birra.

Gustare caldo spolverizzando con granella di pinoli.