

Arrostini di pollo alla birra

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

2 petti di pollo
50 cl birra chiara
1 cipolla grande
150 g carne macinata
100 g erbette lessate
2 cucchiai formaggio grattugiato
40 g burro
1 pizzico noce moscata
sale
pepe

Preparazione

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. Spalmate il composto sui filetti di petto, arrotolateli, legateli, infarinateli. In un tegame scaldare il burro e lasciatevi appassire le cipolle tagliate a fettine sottili. 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. Slegate gli involtini tagliateli a rondelle, disponeteli sul piatto da portata, nappateli con la loro salsa e servite.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>