

Spiedini di pollo, pancetta e peperoni

Gli spiedini di pollo pancetta e peperoni sono un secondo piatto di carne sfizioso che si cucina in padella. Sono l'ideale per una cena leggera senza tuttavia rinunciare al gusto.

Ingredienti:

- 5 fettine petto di pollo
- 80 g pancetta affettata
- 1 peperone
- ½ bicchiere vino bianco
- sale q.b.

Procedimento

1. Tagliare le bistecche di pollo a striscioline di circa 3 cm di larghezza.
2. Stendere le striscioline di pollo sopra un tagliere, ricoprirle con fettine di pancetta e arrotolarle fino a formare una sorta di involtino.
3. Tagliare in quadratini la polpa di un peperone.
4. Infilare i rotolini di pollo e pancetta negli spiedini alternandoli ai pezzetti di peperone precedentemente tagliati.
5. Rosolare gli spiedini in una padella leggermente unta per 5-10 minuti. Sfumare quindi con vino bianco e continuare la cottura (con coperchio) per altri 10-15 minuti girando gli spiedini di tanto in tanto.
6. Salare gli spiedini e trasferirli nei piatti.