



Dosi per:
4 persone



Strumenti e accessori:

- Padella 32cm Moneta YES
- Tagliere
- Coltello adatto
- Terrina

PEPERONI E STRACCETTI DI POLLO

Ingredienti:

- 1 peperone rosso e 1 giallo pelati e rosolati
- 250 gr di petto di pollo tagliato in fette sottili e ben appiattite
- 80 gr di prosciutto crudo tagliato a fette sottili
- 80 gr di parmigiano tagliato a scaglie
- 15 gr di pistacchi
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- erbe aromatiche a piacere
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Procedimento:

Stendere le fettine di carne, appena sovrapposte, su un foglio di carta forno, arrotolare la carne su se stessa e, con l'aiuto della carta, formare un rotolo.

Tagliarlo alla larghezza di 1,5 centimetri. Se le fette di carne risultano grandi fare qualche taglio in orizzontale per formare straccetti non troppo lunghi.

In una terrina capiente disporre la carne, versare un paio di cucchiai di olio, il vino e i peperoni. Lasciar riposare almeno un'ora.

Scaldare il tegame antiaderente e versare gli straccetti formando un solo strato. Rosolare a fiamma viva, sempre mescolando.

Cuocere per pochi minuti, fino a quando la carne risulta cotta, unire quindi il parmigiano, il prosciutto crudo, il pepe, i pistacchi, mescolare e servire.

Buon appetito!