

# Involtini AnimamagrA

Â

Involtini AnimamagrA

Petto di pollo 150 gr

Speck 20 gr

Sottiletta light 1

Olio 1 c

Salvia, aglio, vino, sale e pepe

Battere il petto di pollo in modo di rendere le fettine sottili e stendete sopra lo speck tagliato sottileÂ e la sottiletta. Chiudete a involtino. Fate rosolare gli involtini nell'olio con la salvia e l'aglio, salateÂ e pepate, bagnate con il vino e fate cuocere coperto per 30 minuti.