

INVOLTINI DI POLLO CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO

INGREDIENTI (PER 7 PERSONE):

14 PETTI DI POLLO	
2 ETTI E MEZZO DI PROSCIUTTO COTTO (AL POSTO DEL PROSCIUTTO SI PUO' USARE ANCHE LO SPECK)	
14 FETTE DI FORMAGGIO	
PEPE	

SALE	
OLIO D'OLIVA	

UTENSILI:

<p>TAGLIERE</p>	
<p>STUZZICADENTI</p>	
<p>PADELLA</p>	
<p>FORCHETTA</p>	



PROCEDIMENTO:

STENDERE LE FETTINE
DI POLLO

METTERE SOPRA AD
OGNUNA
UNA FETTINA DI
FORMAGGIO ED
UNA FETTA DI
PROSCIUTTO COTTO



ARROTOLARE GLI
INVOLTINI



CHIUDERE GLI
INVOLTINI CON DEGLI
STUZZICADENTI E
METTERLI IN UNA
PADELLA



AGGIUNGERE SALE,
OLIO E PEPE



CUOCERE GLI
INVOLTINI PER CIRCA
25 MINUTI
GIRANDOLI OGNI
TANTO PER FARLI
ROSOLARE DA TUTTI I
LATI



BUON APPETITO!!!



ETS - APS
ANFFAS
TREVISO
dal 1958 la persona al ce
ASSOCIAZIONE LOCAL
FAMIGLIE E PERSONE CON
ANFFAS
DISABILITÀ INTELLETTIVE E
DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO