

INVOLTINI DI POLLO CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO

INGREDIENTI (PER 7 PERSONE):

14 PETTI DI POLLO			
2 ETTI E MEZZO DI PROSCIUTTO COTTO			
14 FETTE DI FORMAGGIO			
PEPE			
SALE			

OLIO D'OLIVA



UTENSILI:

TAGLIERE



STUZZICADENTI



PADELLA

FORCHETTA



PROCEDIMENTO:

<p>STENDERE LE FETTINE DI POLLO</p> <p>METTERE SOPRA AD OGNUNA UNA FETTINA DI FORMAGGIO ED UNA FETTA DI PROSCIUTTO COTTO</p>	 A photograph showing several slices of raw chicken breast laid out on a white surface. Each slice has a small piece of white cheese and a slice of cooked prosciutto on top.
<p>ARROTOLARE GLI INVOLTINI</p>	 A close-up photograph of hands rolling a slice of chicken breast. The roll contains a slice of cheese, a slice of prosciutto, and some green herbs.
<p>CHIUDERE GLI INVOLTINI CON DEGLI STUZZICADENTI E METTERLI IN UNA PADELLA</p>	 A photograph of several chicken rolls cooking in a black frying pan on a stove. The rolls are secured with wooden skewers.
<p>AGGIUNGERE SALE, OLIO E PEPE</p>	 A photograph showing three items used for seasoning: a hand pouring salt from a shaker, a small jar of pepper, and a bottle of Carapelli Extra Virgin Organic Olive Oil.

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 centro
ASSOCIAZIONE LOCALE DI
FAMIGLIE E PERSONE CON
DISABILITÀ INTELLETTIVE E
DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO

