

## Involtini saporiti di pollo in umido



### Ingredienti:

14 fettine di petto di pollo

100 g speck affettato

100 g prosciutto cotto affettato

100 g scamorza affumicata

5 foglie bietola

200 g polpa di pomodoro

sale, pepe, alloro, aglio granulare

Mettete nel bicchiere le foglie di bietola, 1 cucchiaino di olio di oliva, sale e pepe.

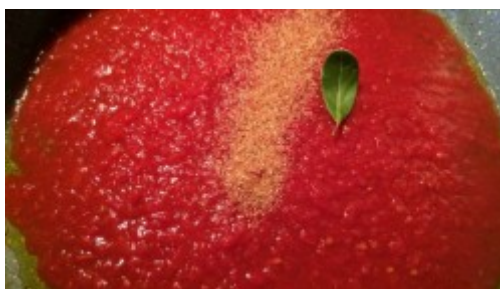


Frullate il tutto finché ottenete una salsa omogenea.

Battete le fettine di petto di pollo. Stendete 1 cucchiaino di salsa, mettete un pezzettino di scamorza affumicata e arrotolate. Poi arrotolate nella fettina di speck o prosciutto.



Mettete nella pentola 1 cucchiaio di olio di oliva, la polpa di pomodoro, sale, pepe, alloro e poco aglio granulare.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 2 minuti. Spostate dal fuoco, aspettate 30 secondi e aggiungete gli involtini di pollo.



Coprite e cuocete a fiamma media 5 minuti. Spostate dal fuoco e girate gli involtini. Proseguite a fiamma bassa 5 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.