

*Fabio propone*

## *Petti di pollo farciti*



### Preparazione:

Prendere petto di pollo intero tagliare a libro inserire prosciutto cotto e formaggio lattaia cucire con spago inserendo esteriormente rametto di rosmarino oppure chiudere con stuzzicadenti.

In una pentola antiaderente olio extra vergine fare cuocere per 15/20 minuti sfumare all'ultimo con vino bianco.

**CONSIGLIO DI SALARE SOLO DOPO L'ASSAGGIO INIZIALE A SECONDA DELLA SCELTA DEL FORMAGGIO EVENTUALE PEPE A VOSTRO GRADIMENTO**

