

Fettine di pollo "rotolini al limone"

300 gr di fettine di pollo
1 piccola zucchina
1 limone
2 cucchiaini di olio d'oliva
timo



FACILEeBUONO

Eccellenti e belle



Tagliamo con il pelapatate la zuccina a strisce per il lungo. Tagliamo le fettine di pollo della stessa larghezza. Sovrapponiamo due fettine di zuccina e adagiamo sopra una fettina di pollo. Arrotoliamo e infilziamo uno stuzzicadenti per bloccare.

Prepariamo una marinatura con l'olio, un pochino di succo di limone e il timo.
Adagiamo i rotolini nella marinatura per una mezz'ora rigirandoli una volta.

Cottura al forno: Togliamo i rotolini dalla marinatura, adagiamoli in una teglia e cuociamoli in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti.
A fine cottura saliamo leggermente.

Cottura in padella: Cuociamoli in una padella antiaderente per circa 10 minuti.
A fine cottura saliamo leggermente.

ATTENZIONE: usiamo poco limone altrimenti risulteranno aspri, non cuocerli troppo, altrimenti la carne risulterebbe "asciutta".

This image shows a full page of white paper with horizontal dashed lines, typical of primary-ruled notebook paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.