

# Arrostini Di Pollo Alla Birra

Tagliate a met? i petti e poi divideteli ancora in due, togliete l'ossicino e batteteli leggermente. In una ciotola mescolate la carne tritata con il formaggio grattugiato, un pizzico di noce moscata, sale e pepe. Spalmate il composto sui filetti di petto, arrotolateli, legateli, infarinateli. In un tegame scaldate il burro e lasciatevi appassire le cipolle tagliate a fettine sottili. Quindi insaporitevi i rotolini per alcuni minuti. Versate la birra e cuocete per venti minuti. Se occorre, verso la fine aumentate il calore per far addensare il sugo di cottura. Slegate gli involtini tagliateli a rondelle, disponeteli sul piatto da portata, nappateli con la loro salsa e servite.

## Ingredienti

2 Petti Di Pollo  
50 Cl Birra Chiara  
1 Cipolla Grande  
150 G Carne Macinata  
100 G Erbette Lessate  
2 Cucchiari Formaggio Grattugiato  
40 G Burro  
1 Pizzico Noce Moscata  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 50 minuti.