Variazioni di involtini di pollo e peperoni

Il delirio ormai regna sovrano…

Oggi pollo ai peperoni, ricetta della tradizione romana, ma mica lo posso fare normale… no! Ho pensato, allora, di farne degli involtini e così utilizzando gli stessi ingredienti ho iniziato a lavorare… ma poi… eccola li, mi si accede un'altra lampadina e mi dico: "ma se l'involtino lo faccio di pollo con dentro i peperoni… perchè non posso fare anche l'involtino di peperoni con ripieno di pollo?"

E infatti l'ho fatto!!! E vi dirò anche che mio marito ha preferito il secondo rispetto a quello, diciamo normale… uno normale in famiglia no e?!

Vi racconto come li ho fatti, va…

Ingredienti

- 6 fettine di petto di pollo
- 3 peperoni corno
- 1 cipolla
- olio Evo
- sale
- pepe
- mix di aromi

Faccio per prima gli involtini di carne. Lavo 1 peperone e lo taglio a striscioline, stendo 4 fettine di petto di pollo su un tagliere e sopra dispongo i pezzetti di peperone, arrotolo partendo da un lato e chiudo l’involtino con uno stuzzicadenti.

Passo ora a fare gli involtini di peperoni, lavo i 2 peperoni rimasti, taglio la parte superiore, divido ogni peperone in 3 cilindri, taglio a pezzettoni le fettine di pollo restanti e li utilizzo per riempire i cilindri di peperone.

Dispongo le due tipologie di involtini in un tegame, trito grossolanamente la cipolla e la aggiungo nel tegame, cospargo con olio e inizio la cottura, faccio andare per un paio di minuti e poi aggiungo mezzo bicchiere di acqua, sale, pepe, un pizzico del mio mix di aromi per insaporire bene, copro con un coperchio e lascio andare fino a cottura.