Rollini di pollo con verdure al forno

Difficoltà: **Bassa**
Preparazione: **30 min.**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 confezione di rollini di pollo Avimecc
- Olio extravergine di oliva
- 300g di Patate
- 200g di Carote
- 1 Peperone Rosso
- 250g di Zucchine
- 100g di Melanzane
- 1 Cipolla rossa
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- Sale

PREPARAZIONE:

Pelate e tagliate a dadi le patate, le carote. Tagliate a dadi anche le melanzane e le zucchine. sminuzzate la cipolla e tagliate i peperoni a listarelle. Riponete tutto all'interno della teglia di cottura e condite con con olio, sale e un bicchiere di vino bianco. Speziate a vostro gradimento. Cuocete in forno preriscaldato a 180°c per 80 minuti. Cuocete i rollini in forno a 200° per 35 minuti aggiungendo del vino bianco. Impiattate i rollini insieme alle verdure e buon appetito!