



Cordon blue - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

secondi piatti - prosciutto cotto

500 gr.di petto di pollo

prosciutto cotto q.b

fettine di formaggio (io ho usato il caciocavallo perchè mi piace moltissimo, se ne dovevo usare un altro

dovevate spiegare meglio eheheheh)

due uova

pan grattato misto a grana grattato

olio per friggere

Ho messo il petto di pollo in freezer per mezz'ora (ma ci doveva stare di più) per tagliarlo poi a fettine sottili, il più agevolmente possibile..non è che ci sono riuscita tanto bene....

Sbattere le uova e ammolare le fettine dentro.

Stendere una fettina di pollo,mettere sopra prosciutto cotto e il caciocavallo (io ho messo questo perchè mi piace troppo!) poi chiudere con un'altra fettina di pollo.

Impanare bene bene, premendo un pochino, il "cordon blue" ottenuto e friggerlo in olio ,dapprima molto caldo perchè la carne si "saldi" e diminuendo poi la fiamma per finire di cuocerlo.

