

Ricetta: **Cordon bleu**

Author: WWW.MISYA.INFO

Il termine ?Cordon Bleu?, viene usato da molte scuole di cucina per definire prestigiosi piatti di alta cucina. In Italia, invece con questa terminologia si identifica più comunemente, una cotoletta di pollo ripieno di prosciutto e formaggio.

Piuttosto che comprare i cordon bleu surgelati (che non sanno di niente) potete prepararli voi e congelarli dopo l'impanatura sono facili da fare e buonissimi ;)

Ingredienti per 6 Cordon bleu:

- 6 fette di petto di pollo
- 100 gr di prosciutto cotto
- 6 fettine di formaggio (tipo Galbanino)
- 1 uovo
- farina
- pangrattato
- olio di semi di arachidi
- sale
- pepe

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 1 ora

Tempo totale: 1 ora 30 min

Procedimento per preparare i Cordon bleu

Battere con uno batticarne le fettine di petto di pollo.

Guarnire con un po' di prosciutto cotto e la sottiletta, distribuendolo su metà della fetta di pollo e lasciando i bordi liberi.

Richiudere a portafogli.

Battere le uova in un piatto con un po' di sale e di pepe.

Passare i cordon bleu nella farina insistendo bene anche sui lati, poi passarli nell'uovo sbattuto e quindi nel pangrattato.

Friggere i cordon bleu sui due lati in abbondante olio d'arachidi, facendo attenzione che non sia eccessivamente caldo, altrimenti si brucia la panatura e all'intero il cordon bleu rimane crudo.

Disporre i cordon bleu su della carta assorbente, poi servire in tavola con dell'insalata verde.

P.S. Chi è a dieta può anche cuocere i cordon bleu a 200°C in forno per 20 minuti, adagiandoli in una teglia rivestita di carta forno.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO