

Cordon bleu *(Secondi a base di carne)*



Preparazione

Prendete il petto di pollo e tagliate delle fette abbastanza grosse e regolari. Con un coltello molto affilato praticate un taglio all'interno della fetta di pollo in modo da formare così una tasca. In questa tasca dovete mettere un pezzo di sottiletta di formaggio e un po' di spinaci cotti e strizzati. Sbattete due uova e lasciatele in un piatto, in un altro piatto mettete del pangrattato. Passate quindi le fette ripiene prima nell'uovo e poi nel pangrattato in modo da impanarle. In una padella mettete mezzo dito d'olio e portatelo ad alta temperatura, poi abbrustolite i cordon bleu fino a che non saranno di colore brunito.

Consigli

Non avete voglia di creare la tasca? Potete optare per piegare in due parti una fetta che sia abbastanza grande e poco spessa.

Curiosità

La creazione di questa pietanza sarebbe da ricondurre alla famosa scuola di cucina francese Le Cordon Bleu.

Informazioni

Preparazione 15 minuti

Cottura 8 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Petto di pollo (4 fette di petto di pollo)

Sottilette 4 unità

Spinaci 100 grammi (già cotti)

Uova 2 unità

Pan grattato