Cordon bleu di pollo

Portata: Secondi di carne	Tempo:	Numero persone: 4	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di provola dolce o fontal
- 500 gr di petto di pollo selezione Despar
- 4 fette di prosciutto cotto di medio spessore
- 2 uova
- q.b. pangrattato Despar
- q.b. corn flakes Despar
- q.b. farina Despar
- q.b. sale fino Despar
- q.b. olio di semi di arachide

Preparazione

1 - Fatevi tagliare a fettine fini il petto di pollo e diponete tra una fetta ed un'altra il formaggio dolce ed il prosciutto cotto.

2 - Passate il cordon bleu nella farina, dopo nell'uovo sbattuto e condito con il sale ed infine in un mix di pangrattato e corn flakes sbriciolati che renderanno la ricetta ancora più croccante.

3 - Friggete in abbondante olio di arachide da entrambi i lati, finchè i cordon bleu non saranno ben dorati.

4 - Presentate il piatto con una fresca insalata di stagione condita con vinagrette di olio e limone o fagiolini di stagione lessi all'olio e limone.

5 - Buon appetito con… DeSPAR !!