Cordon bleu



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Batti i petti di pollo con il batticarne, su ciascuno adagia una fetta di prosciutto, una di groviera e insaporisci con sale e pepe. Ripiega le fette e fermale con uno stecchino; metti i cordon bleu in una padella con 4 cucchiai d'olio caldo, fai cuocere a fuoco vivo fino a doratura omogenea. Accompagna, a piacere, con dei fagiolini lessi saltati nel burro.

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di petto di pollo a fette
- 80 g di groviera a fette
- 150 g di prosciutto cotto
- 4 cucchiai di olio EV
- sale e pepe