

SECONDI PIATTI

Carne all'angelo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

Un petto di pollo intero
50 g di prosciutto crudo
100 g di prosciutto cotto
4/5 fette di emmental svizzero
30 g di grana grattugiato
500 ml di besciamella densa
burro.

Carne all'angelo ovvero uno sformato di carne molto gustoso. La carne di pollo viene insaporita con prosciutto cotto, emmental, grana e besciamella...e la carne di pollo inizierà a piacere anche a chi non la ama.

PREPARAZIONE

- 1 Ungete una pirofila con il burro e adagiatevi il petto di pollo tagliato a fettine sottili leggermente salate.

Coprite prima con lo strato di prosciutto crudo e poi con quello di prosciutto cotto.
Cospargete con il grana grattugiato e poi coprite con le fettine di emmental.



2 Preparate la besciamella con 500 ml di latte, 50 g di burro e 50 g di farina e con essa ricoprite il tutto.





3 Mettete in forno a 220°C per circa 40 minuti.



