

SECONDI PIATTI

## Cotolette pollo e gamberi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

2 petti di pollo  
8 fette di pane in cassetta  
1 mozzarella  
1 uovo  
gamberi cotti  
salsa di peperoni verde e giallo  
spezie varie  
olio per friggere  
limone  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Passare allo scolapasta 8 fette di pane in cassetta per ridurlo in bricioli.



2 Battere i petti di pollo, salare.



- 3 Aggiungere qualche fettina di mozzarella, frullare i gamberi e ridurli in salsa, aggiungere sopra alle fette di mozzarella.



- 4 Arrotolare e passare 2 volte nell'uovo sbattuto, insaporito con timo, maggiorana, sale, pepe nero, quindi nel pane in cassetta macinato.



5 Friggere.





6 Servire con salsa di peperone verde e giallo e fettine di limone.



NOTE