

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