

SECONDI PIATTI

Pollo Cordon Bleu al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

4 petti di pollo
1/4 di cucchiaino da tè di sale
pepe nero qb
6 fette di formaggio svizzero
4 fette di prosciutto cotto
mezza tazza di pane grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Battere i petti di pollo fino allo spessore di circa 5 o 6 mm.

Dare una spolveratina di sale e pepe su tutti i lati. Su ogni cotoletta di pollo mettere una fetta di formaggio e una di prosciutto. Rotolarli e mantenerli con uno stuzzicadenti. Disponerli in una teglia unta di olio e spolverarli abbondantemente con pane grattugiato. Mettere in forno a 175 gradi per 30 o 35 minuti.

Rimuovere dal forno, mettere mezza fetta di formaggio su ogni petto rimetterli nel forno

per altri 3 minuti o fino a quando il formaggio si sarà sciolto. Rimuovere gli stuzzicadenti e servirli caldi.

Buon appetito.