

SECONDI PIATTI

Scaloppe di pollo al prosciutto e provola affumicata

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO di 120 g ciascuna - 4 fette

PROSCIUTTO CRUDO 4 fette

PROVOLA AFFUMICATA 4 fette

VINO BIANCO 100 ml

BURRO 20 gr

SALVIA 8

SALE

PEPE NERO

Avete del pollo e volete un modo sfizioso per cucinarlo? Questa è la ricetta che fa per voi... La presenza del prosciutto crudo e della provola affumicata lo rendono saporito, la cottura in forno ed il vino leggero e morbido.

PREPARAZIONE

1 Mettete le fette di petto di pollo tra due fogli di carta da forno leggermente inumidita con

acqua fredda e appiattitele con un batticarne.



- 2 Insaporitele con sale e pepe, quindi adagiatele in una larga pirofila che avrete precedentemente spennellato con poco burro.

Su ogni fettina di pollo disponete una fetta di prosciutto crudo, una fetta di provola affumicata e due foglie di salvia.





3 Coprite la pirofila con un foglio d'alluminio e passatela nel forno già caldo a 200°C per circa 30 minuti.



4 A metà cottura bagnate le scaloppe con il vino.



5 Togliete dal forno e servite le scaloppe su fette di pane tostato.