

SECONDI PIATTI

Scaloppine di pollo di Gordon Ramsay

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le scaloppine di pollo, ricetta di Gordon Ramsay, è un piatto realizzato con ingredienti semplici e freschi. E' un piatto davvero delizioso, da provare!

INGREDIENTI

- 4 fettine di petto di pollo
- 2 uova
- farina
- sale pepe
- basilico tritato
- olio d'oliva
- 1 cipollina
- 1 spicchio d'aglio
- circa 300 g di pomodorini
- basilico
- mozzarella
- parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Miscelare la farina con sale, pepe e basilico tritato.

Infarinare i petti di pollo, passarli nell'uovo sbattuto e poi ancora nella farina facendo aderire bene.

Scaldare un po' di olio in una padella e cuocere i petti di pollo fino a quando saranno belli dorati.

Rimuoverli e tenerli da parte.

Nella stessa padella soffriggere la cipolla affettata, aggiungere i pomodorini tagliati a metà e l'aglio grattugiato,

Far andare per pochi minuti (i pomodorini non devono disfarsi) e aggiungere le foglie di basilico spezzettate.

In una teglia da forno sistemare i petti di pollo, mettere su ognuno un po' di pomodorini e ricoprire con fette di mozzarella, il parmigiano grattugiato e un filo d'olio.

Passare in forno per 5-6 minuti, il tempo di far fondere la mozzarella.

Io per evitare di accendere il forno ho preferito usare il microonde, 2 minuti alla massima potenza ed ecco il piatto pronto.



2 Vi leccerete i baffi!!!