

SECONDI PIATTI

Cotolette di pollo con funghi e mozzarella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Scopri la ricetta delle cotolette di pollo con funghi e mozzarella, un secondo piatto ricco di sapore e facile da preparare. La mozzarella filante e i funghi creano un connubio perfetto per una cena gustosa.

INGREDIENTI PER CUCINARE LE COTOLETTE DI POLLO CON FUNGHI E MOZZARELLA

PETTO DI POLLO A FETTE 400 gr

FUNGHI MISTI 300 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

MOZZARELLA 125 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

INGREDIENTI PER LA PANATURA DELLE COTOLETTE

GRANA PADANO GRATTUGIATO 20 gr

PANE GRATTUGIATO 40 gr

FARINA DI MAIS GIALLO 40 gr

SALE

COME FARE LE COTOLETTE DI POLLO CON FUGHI E MOZZARELLA

- 1 Per prima cosa pulisci i funghi e tagliali a fette o a pezzi. Versa un filo d'olio in una padella antiaderente, aggiungi uno spicchio d'aglio intero e i funghi.

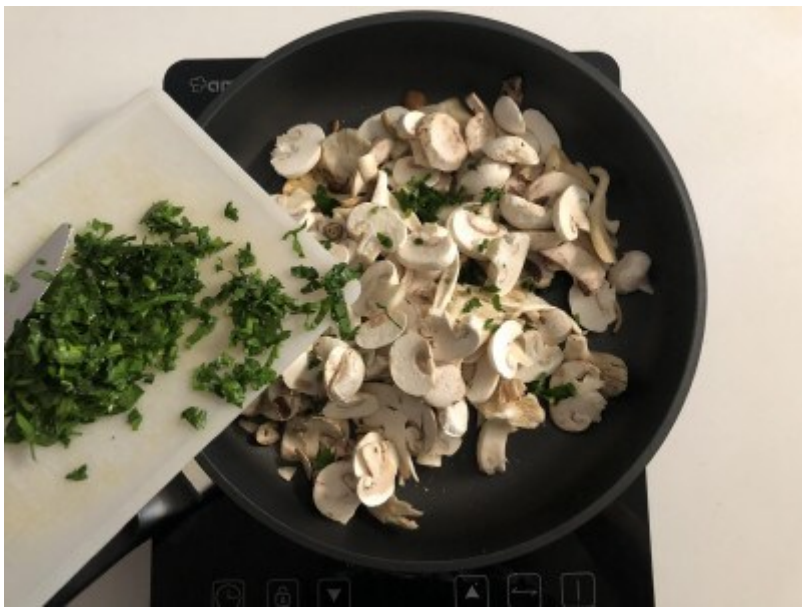






- 2 Insaporisci con un pizzico di sale, aggiungi un po' di prezzemolo e mescola il tutto, cuoci i funghi per 15 minuti circa a fiamma dolce, mescolandoli di tanto in tanto.





3 Versa il Grana Padano grattugiato, il pangrattato e la farina di mais in un piatto, aggiungi

una presa di sale e mescola il tutto.

Ricopri le fettine di pollo con il mix preparato, premendo leggermente in modo da far aderire bene la panatura.







- 4 Fodera una teglia con carta forno e spennella un filo d'olio sulla carta, sistema le fettine di pollo impanate sulla teglia e versa un filo d'olio anche in superficie. Cuoci le cotolette di pollo a 200°C a forno statico per dieci minuti.





5 Sforna le cotolette, ricoprile con i funghi preparati e la mozzarella e rimettile in forno,

cuocile per altri 10 minuti circa.





6 Sforna di nuovo le cotolette, aggiungi del prezzemolo fresco tritato e servile calde





COTOLETTE DI POLLO CON FUNGHI E MOZZARELLA: UNA VARIANTE

Le cotolette di pollo con funghi e mozzarella sono una variante deliziosa delle classiche cotolette, arricchite con un ripieno cremoso che le rende irresistibili. In questa ricetta, le cotolette di pollo vengono farcite con funghi trifolati e mozzarella, poi cotte in forno fino a ottenere una crosta dorata e un interno filante e saporito. Questo piatto è perfetto per una cena sfiziosa e facile da preparare, che conquisterà tutti, grandi e piccoli.

COME CONSERVARE LE COTOLETTE DI POLLO CON FUNGHI E

Le cotolette di pollo con funghi e mozzarella possono essere conservate in frigorifero per 1-2 giorni, chiuse in un contenitore ermetico. Per riscaldarle, ti consiglio di utilizzare il forno a 180°C per qualche minuto, in modo da mantenere la croccantezza della panatura e far sciogliere nuovamente la mozzarella. Evita di riscaldarle al microonde, poiché la crosta potrebbe perdere la sua consistenza croccante. Puoi anche congelare le cotolette già cotte: basterà scongelarle lentamente in frigorifero e poi riscaldarle in forno prima di servirle.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per evitare sprechi, puoi utilizzare i funghi avanzati in altre ricette, come una frittata di funghi oppure usarli per condire una pasta in bianco per creare un primo piatto saporito. Se hai della mozzarella avanzata, potresti preparare delle pizzette sfiziose per la merenda dei ragazzi,

oppure aggiungerla a una [torta salata](#) con verdure di stagione. **Le cotolette di pollo avanzate** possono essere tagliate a strisce e utilizzate per arricchire un'insalata mista, trasformando un semplice contorno in un piatto unico. Se hai **pane raffermo**, puoi preparare dei [crostini](#) da servire insieme alle cotolette o per accompagnare [delle zuppe](#).

Pensare a ricette alternative ti permette non solo di ridurre lo spreco, ma anche di variare il menu e sfruttare al meglio gli ingredienti disponibili.