

SECONDI PIATTI

Pollo alla valdostana

di: *Cookaround*



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO A FETTE 400 gr

PROSCIUTTO COTTO 4 fette

FONTAL 4 fette

SALVIA 4 foglie

FARINA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

La Val d'Aosta è una regione tanto piccola quanto ricca di piatti appetitosi, soprattutto a base di formaggio... basti pensare alla famosa [fonduta](#), alla [zuppa](#) o alle [costolette](#)! Il pollo alla valdostana è una di queste specialità: fettine di carne arricchite con prosciutto cotto, formaggio e salvia. Un [secondo piatto](#) adatto a grandi e bambini perché il petto di pollo rimane tenero, succoso e saporito! Facile e veloce da cuocere in padella, il pollo alla valdostana è ideale anche per una cena dell'ultimo minuto o come ricetta svuotafriigo. Se siete a corto di idee provatelo subito e vedrete che diventerà un cavallo di battaglia della vostra famiglia! Provate anche queste ricette con il pollo:

[pollo alla cacciatora](#)

[Pollo alle mandorle](#)

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare il pollo alla valdostana per prima cosa infarinate il petto di pollo da entrambi i lati.



- 2 Scaldate un giro d'olio abbondante in una padella e adagiate le fette di carne.

Fatele rosolare da entrambi i lati, poi salate e pepate.



3 Dopo qualche minuto aggiungete su ciascuna una fetta di prosciutto cotto, una fetta di formaggio e una foglia di salvia.

Coprite con un coperchio e terminate la cottura.

Completate con una macinata di pepe e servite il pollo alla valdostana ben caldo.



