

SECONDI PIATTI

# Cordon bleu con melanzane, pomodori e mozzarella

di: **GLORIA.IAIA**

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

1 petto di pollo  
2 uova  
abbondante pangrattato  
1 melanzana  
qualche pomodoro  
2 mozzarelle  
abbondante olio di semi  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Nel mixer mettete il pollo, sale e pepe.



2 L'albume.



3 E frullare.



4 Prendete un poco di composto e mettetelo sopra del pangrattato.



5 Trasferite sopra un foglio di carta forno.

Tagliare a fette spesse 5 mm la melanzana, tagliate a pezzetti pomodoro e mozzarella.

Mettete sopra il pollo una fetta di melanzana, 2 pezzetti di pomodoro ed un pezzetto di mozzarella.



6 Coprite con altro composto di pollo, spolverizzate di pangrattato e date la forma di un medaglione.





**7** Continuate a preparare medaglioni fino a finire gli ingredienti.

In un piatto mescolare 1 tuorlo ed 1 uovo intero, in un secondo piatto mettete del pangrattato.

Passate i medaglioni prima nell'uovo poi nel pangrattato.



**8** In una padella portate a temperatura l'olio e friggete i medaglioni.

