

SECONDI PIATTI

Cordon bleu con melanzane, pomodori e mozzarella

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.

