

SECONDI PIATTI

Cordon bleu di petto di pollo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La carne di pollo è sempre buona e versatile, molto amata da grandi e piccini. Che si facciano i **cordon bleu** o il [pollo al curry](#), riscuote sempre un gran successo. È un secondo piatto molto amato sia dai grandi che dai bambini, perché non provare a farlo con gli ingredienti che più amate? Otterrete il più buon cordon bleu di petto di pollo che abbiate mai mangiato!

Provate anche la versione con le [zucchine](#), facile e sfiziosa!

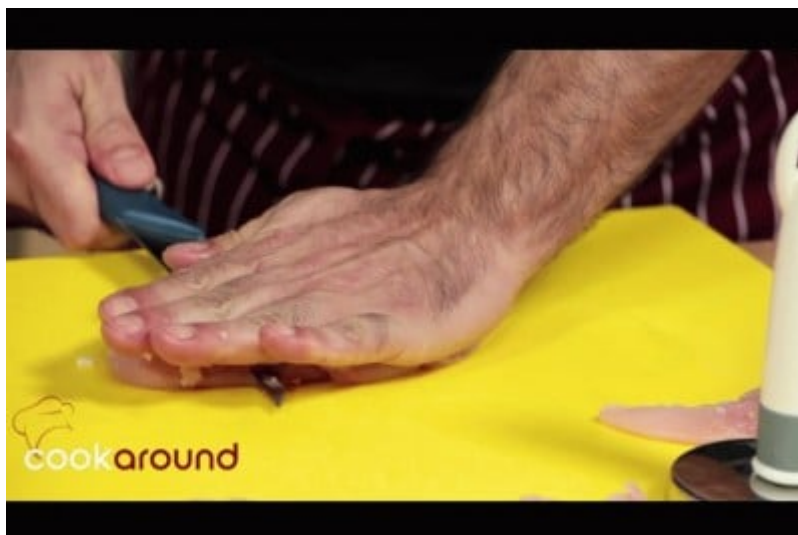
INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 600 gr
PROSCIUTTO COTTO tagliato in fette di 2-3 mm - 200 gr
EMMENTALER in fette di 2-3 mm - 200 gr
PANGRATTATO 2 cucchiaini da tavola
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 150 gr
UOVA 3
SALE
OLIO DI SEMI PER FRITTURA

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i cordon bleu di petto di pollo per prima cosa pulite i petti rimuovendo gli scarti e l'ossicino centrale.

Sfilettate il petto di pollo ricavandone delle fette che adagerete e coprirete con della carta forno.



- 2 Battete le fette di pollo con il batticarne con un movimento dal centro verso l'esterno.



- 3 Ricavate dalle fettine di pollo dei dischi aiutandovi con un bicchiere o con un coppapasta per realizzare dei dischi il più possibile regolari.



- 4 Tagliate, con lo stesso coppapasta o bicchiere utilizzato per il pollo, quattro dischi dalle fette di prosciutto cotto.



- 5 Procedete allo stesso modo anche con l'emmental.



- 6 Adagiate una fetta di prosciutto cotto ed una di emmental su un disco di petto di pollo, quindi adagiatevi sopra un'altra fetta di petto di pollo a chiudere il cordon bleu.



- 7 Procedete allo stesso modo con gli altri 3 cordon bleu.

Sbattete le uova con un pizzico di sale e preparate il pangrattato miscelandolo con il parmigiano.





8 Fate scaldare un dito di olio di semi d'arachidi in una padella, possibilmente di ferro.

Passate i cordon bleu dapprima nell'uovo e poi nel pangrattato misto a parmigiano, eseguite questa operazione per due volte così da ottenere una panatura consistente.



- 9 Quando l'olio avrà raggiunto la temperatura adeguata alla frittura, tuffatevi i cordon bleu facendoli cuocere prima da un lato e poi dall'altro.



- 10 A doratura e cottura ultimata, prelevate i cordon bleu dall'olio ed adagiateli su fogli di carta paglia o carta assorbente da cucina affinché s'asciughino dell'olio in eccesso, quindi salateli.





11 Servite i cordon bleu caldi accompagnandoli con fette di limone e un'insalata fresca.

NOTE

Che origine hanno i cordon bleu?

Lo sapevate che il Cordon bleu, letteralmente "cordone blu", era un'onorificenza costituita da una fascia azzurra, conferita dall'Ordine di Santo Spirito ed istituita da Enrico III di Valois? Oggi il "cordon bleu" designa, per antonomasia un cuoco di grande talento. Ma tutto questo cosa c'entra con questa cotoletta di pollo farcita vi chiederete voi? Dovete sapere che secondo i francesi, al cuoco che la "inventò" la cotoletta in questione fu conferito appunto il cordon bleu, e da qui diede il nome al piatto. Ma questa è solo la versione dei francesi...Poi ci sono gli svizzeri, che sostengono che il cordon bleu fu inventato da una cuoca di Briga, poi gli americani, che sostengono la paternità di questa ed altre cotolette...Insomma è una questione difficile da dipanare, magari ci possiamo provare a tavola, mangiandone una ovviamente!

Altre idee con il petto di pollo?

Una idea sfiziosa è il [pollo a fisarmonica](#), oppure puoi provare il [petto di pollo ai funghi](#)