

SECONDI PIATTI

Cotoletta ?vitanak

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 350g di filetto di pollo
- 80g di formaggio
- 1 cucchiaio di maionese
- 4 spicchi d'aglio
- 1 uovo
- 80g di pane di frumento per farne pan grattato
- 2 cucchiari di margarina
- 2 cucchiari di burro

PREPARAZIONE

- 1 Rimuovete i tendini e le membrane dal filetto. Disponete il ripieno sul lato più largo del filetto e ricopritelo con la restante parte di carne. Formate un rotolo, immergetelo nell'uovo, ricopritelo di pangrattato e rifate nuovamente questo passaggio. Fate dorare il filetto e terminate la cottura la forno. Per preparare il ripieno tagliate il formaggio a pezzetti, sminuzzate l'aglio e miscelate il

tutto, quindi aggiungete la maionese.