

SECONDI PIATTI

Scaloppe di pollo al prosciutto e provola affumicata

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Avete del pollo e volete un modo sfizioso per cucinarlo? Questa è la ricetta che fa per voi... La presenza del prosciutto crudo e della provola affumicata lo rendono saporito, la cottura in forno ed il vino leggero e morbido.

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO di 120 g ciascuna - 4 fette
PROSCIUTTO CRUDO 4 fette
PROVOLA AFFUMICATA 4 fette
VINO BIANCO 100 ml
BURRO 20 gr
SALVIA 8
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Mettete le fette di petto di pollo tra due fogli di carta da forno leggermente inumidita con acqua fredda e appiattitele con un batticarne.



- 2 Insaporitele con sale e pepe, quindi adagiatele in una larga pirofila che avrete precedentemente spennellato con poco burro.

Su ogni fettina di pollo disponete una fetta di prosciutto crudo, una fetta di provola affumicata e due foglie di salvia.





- 3 Coprite la pirofila con un foglio d'alluminio e passatela nel forno già caldo a 200°C per circa 30 minuti.



- 4 A metà cottura bagnate le scaloppe con il vino.



5 Togliete dal forno e servite le scaloppe su fette di pane tostato.