Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

PORTAFOGLIO DI PETTO DI POLLO FARCITO CON FETTINE E SPECK

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Fettine

INGREDIENTI

- 2 petti di pollo non troppo grandi
- 1 confezione di Fettine Parmareggio al Parmigiano Reggiano
- 50 g di speck in fette non troppo sottili
- sale
- pepe
- 2 uova pangrattato
- olio per friggere
- insalata mista per servire

DESCRIZIONE

Dividere in due ogni petto di pollo e tagliarli su un lato a portafoglio.
Farcire il portafoglio con una o due fettine di speck e una Fettina al Parmigiano Reggiano Parmareggio. Fermare l’apertura del petto di pollo con uno stuzzicadente.
Sbattere le uova. Intingere nelle uova sbattute i lati i petti di pollo da entrambi, poi passarli nel pane grattugiato.
Premere bene con le mani in modo che il pane possa ricoprire totalmente la superficie del petto di pollo farcito.
Ripetere l’operazione per ogni pezzo di pollo.
Friggere i petti di pollo nell'olio bollente avendo cura di rigirarli minuziosamente per avere una cottura omogenea.
Scolarli, poi salarli, peparli e servirli con l’insalatina mista.