

## PETTI DI POLLO ALLA CARMEN

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (un cucchiaino)
- farina (20g)
- sale
- mezzo limone
- burro (40g)
- prezzemolo
- alloro (una foglia)
- petto di pollo (600g)
- salvia (3 foglie)
- pepe nero
- Grana Padano (20g)
- mortadella (40g)

### Come si prepara

Tritate finemente la mortadella con le foglie di salvia e di alloro

Versate in una ciotolina il trito, unite il formaggio grattugiato e un pizzico di sale.

Battete i petti di pollo, badando a non romperli, distribuite sulla metà di ognuno una parte del composto preparato, poi piegate sopra l'altra metà premendo leggermente affinché il ripieno non esca e chiudete con degli stuzzicadenti.

Passate i petti nella farina, quindi metteteli nel burro spumeggiante al quale avrete unito una cucchiata d'olio.

Rosolateli a fuoco vivace da ambedue le parti, salandoli e pepandoli, poi abbassate la fiamma e proseguite la cottura per 20-25 minuti.

A fine cottura disponeteli in un piatto da portata e teneteli in caldo fino al momento di servire.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 50**

### Tags



carne, pollame, carne ripiena, Petti di pollo alla carmen

