

PETTI DI POLLO ALLA FONTINA

Ingredienti

- farina
- sale
- burro (50g)
- Fontina (150g)
- petto di pollo (300g)
- Marsala (60ml)
- pepe nero

Come si prepara

Tagliate i petti di pollo a metà, puliteli dalle ossa e dalle pellicine, picchiateli con un batticarne inumidito e infarinateli.

Sciogliete il burro in una padella e rosolate i petti di pollo sui due lati, insaporendoli con sale, pepe e bagnandoli con il Marsala.

Una volta colorite, stendete sopra le fettine di carne la Fontina e fatela fondere.

Servite subito su un piatto da portata ben caldo.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tags

occasioni speciali, new, feste, carni bianche, carne, tradizionale, pollame, mediterraneo