



Petti di pollo alle melanzane - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - carne - melanzane

Ingredienti X 6 :

6 fette di petto di pollo (circa 800 g) , una melanzana , 250 g. di mozzarella , 3 pomodori , maggiorana , origano secco , farina , burro , olio e.v.o. , sale fino

Lavo e spunto la melanzana , dalla quale ricavo 6 fette , tagliandole per il lungo , dello spessore di 3 - 4 mm. Le passo su una bistecchiera ben calda , 2-3 minuti per lato . Divido la mozzarella in 6 fette.

Passo le fette di pollo in un piatto con un velo di farina e le scuoto per eliminare l'eccesso. Sciolgo in una larga padella , che contenga le fette di pollo in uno strato , una noce di burro e un filo d'olio. Vi metto la carne , che rosolo a fuoco vivo 3-4 minuti per lato e insaporisco con un pizzico di sale. Su ogni fetta di pollo sistemo una fetta di melanzana e una di mozzarella. Copro la padella con il coperchio , abbasso la fiamma e lascio che la mozzarella fonda un po' (circa 2 minuti).

mentre la carne cuoce , in un tegamino con un filo d'olio rosolo per 2-3 minuti i pomodori , tagliati a dadini di mezzo cm. Aggiungo sale , origano e qualche fogliolina di maggiorana . Servo la carne guarnita con questa dadolata.

(letta su iocucino).