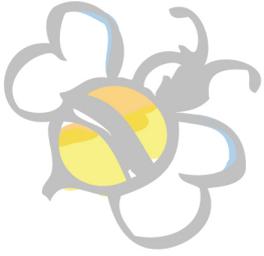
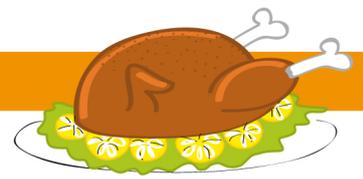




Cordon-bleu di pollo - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



eCucinando.it



Ingredienti:

1,100 kg circa di petto di pollo intero
2 uova
50 grammi di parmigiano grattugiato
pangrattato
prezzemolo
2 cipollotti
sale

Ripieno:

250 grammi di prosciutto cotto
250 grammi di provola dolce

Panatura:

farina
uovo
pangrattato o farina di mais

Procedimento:

Nel mixer mettere il pollo ripulito dalla cartilagine centrale e dagli ossicini, frullare fino ad ottenere una polpa, aggiungere le 2 uova e il pangrattato.

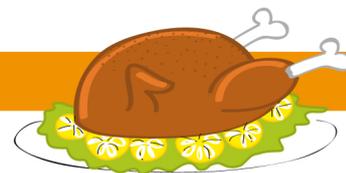
Togliere dal mixer e aggiungere prezzemolo e cipollotti tagliati a rondelline. Aggiustare di sale.

Preparare un piattino con olio per ungere le mani, oppure usare l'apposito attrezzo per hamburger.

Fare delle pallotte con al centro mezza fetta di prosciutto e pezzi di provola dolce. L'impasto risulta appiccicoso, quindi le mani unte d'olio aiuteranno moltissimo a sagomarle.

Passarle nella farina, nell'uovo e nel pangrattato. Infornare a 180° per 60 minuti o friggere.

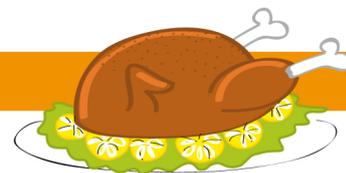




il pollo ripulito



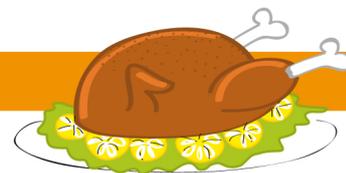
tritato nel mixer



amalgamato nell'impastatrice

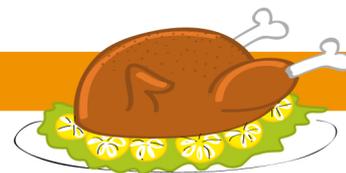


il ripieno preparato a mucchietti



Sagomatura con lo stampino per hamburger alternando i due strati di impasto col ripieno. È importante che quest'ultimo non interferisca con la zona esterna di saldatura della carne: il formaggio finirebbe col perdersi in cottura.



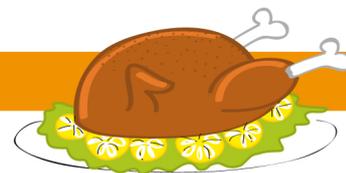


panatura in 3 fasi: farina

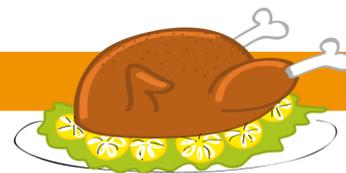


uovo con un pizzico di sale

eCucinando.it



e farina fioretto per polenta o, se preferite, pangrattato

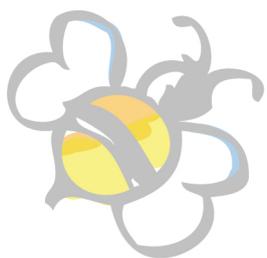
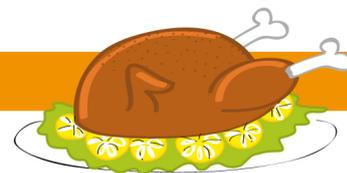


frittura con poco olio in padella antiaderente

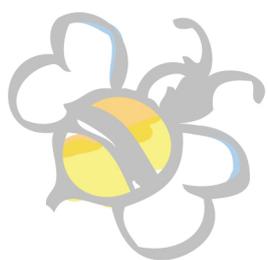
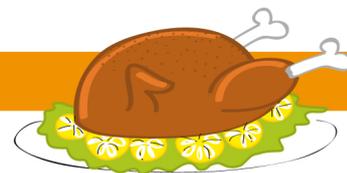


cordon bleu - spinacine - croccopollo - polpette - pollo tritato

[Vai alla discussione sul forum](#)



eCucinando.it



eCucinando.it