



Scaloppine di Pollo con Prosciutto Crudo e Mozzarella - [Visualizza sul sito](#)
di cucinella

secondo piatto - carne - salumi

4 fettine di petti di pollo tagliate sottili
3 o 4 mestoli di brodo vegetale fatto in casa
2 cubettini o una piccola noce di burro
farina q.b.
2 bocconcini fiordilatte
1/2 etto di Prosciutto crudo S.Daniele a fettine sottili
sale,pepe

Preparare il brodo vegetale:

In una pentola mettere dell'acqua fredda a coprire 1a patata pelata intera,1/2 cipolla,2/3 pomodorini ciliegina,1 gambo di sedano ,1a carota,prezzemolo.
far bolire x 1a mezz'oretta,aggiungere poi un filo d'olio extrav. proseguire la cottura x un'altra 20na di minuti.

Nel frattempo tagliare la mozzarella a fettine e infarinare i petti di pollo da ambo i lati, far sciogliere la noce di burro in una padella senza farla brunire, aggiungere le fettine di pollo infarinate, cuocere a calore moderato per qualche minuto e rigilarli dall'altro lato, aggiungere il pepe.
il burro sar  stato inevitabilmente assorbito dalla farina, quindi x evitare di aggiungerne dell'altro e per rendere il piatto pi  leggero, ma comunque saporito aggiungere un mestolo di brodo vegetale, coprire e lasciar cuocere sempre a calore moderato, se si dovesse asciugare aggiungere un altro mestolo di b.vegetale lasciar cuocere.

A 5 minuti dalla completa cottura coprire ogni scaloppina con una fettina di mozzarella, coprire con il coperchio e lasciarla sciogliere.

Quando   sciolta adagiarvi sopra le fettine di prosciutto crudo e coprire di nuovo il tutto a a calore bassissimo x uno o due minuti il prosciutto non deve cuocere ma solo scaldarsi.
per rimanere morbido il tutto non deve colorirsi.

