



Petto di pollo alla Max - [Visualizza sul sito di Asterx](#)

secondo piatto - carne - prosciutto crudo

Ingredienti:

4 fettine di petto di pollo  
il succo di un limone  
il succo di una clementina  
farina per polenta  
1 mozzarella  
4 fette di prosciutto crudo  
olive nere

Procedimento:

Passare il petto di pollo nel succo di limone  
poi passatele nella farina per polenta.  
mettere le fettine così impanate in una teglia  
rivestita con carta forno, e spruzzate su un po' di succo di clementina  
tagliate la mozzarella in 4 fette da mettere una su ogni  
fetta di petto di pollo.  
Adagiate il prosciutto crudo sulla mozzarella  
e le olive denocciolate sul prosciutto.  
Mettete tutto in forno a 180 gradi per mezz'oretta.

eCucinando.it