Cordon bleu di pollo

Ingredienti, per persona:

filetto di pollo ca.	g	150
formaggio tipo emmental	fetta	½
prosciutto cotto	fetta	½
sale e pepe		
burro chiarificato per la cottura		QB.

Il prosciutto e il formaggio indicati son stati indicati dimezzati perché la preparazione fotografata era per due filetti!

Preparazione:

Con un coltello affilato aprire a tasca, con attenzione e senza romperli, i filetti di petto di pollo.
Quindi distenderli su di un tagliere terminando di aprirli.

Coprirli con un film di plastica per non rovinarli e appiattirli bene: si deve dimezzare lo spessore.

Dimezzare la fetta (sottile) di formaggio e salare e pepare la carne.

Coprire metà fetta di pollo con una età della fetta di prosciutto lasciando l'altra parte sul tagliere.
Aggiungere il formaggio e ripiegarvi sopra il resto del prosciutto portandolo verso la parte più chiusa della tasca:
in questo modo diminuisce il rischio che il formaggio coli fuori durante la cottura!

Ripiegare la metà rimanente della carne sul ripieno di prosciutto e formaggio e premere bene i bordo cercando di farli coincidere il più possibile.
Eventualmente fissarli con uno steccolino sul bordo più lungo.

Coprire nuovamente i cordon bleu col film di plastica e batterli col pestacarne con delicatezza in modo da ottenere uno spessore abbastanza uniforme e far aderire i bordi il più possibile.

Impanare secondo le proprie abitudini anche se i tre classici passaggi, farina, uovo e pangrattato, danno sempre degli ottimi risultati.

Scaldare bene il burro chiarificato in una padella e rosolare i cordon bleu per circa 8' a fuoco medio rigirandoli un paio di volte.
I cordon bleu si devono cuocere e dorare alla perfezione ma non devono risultare bruciacchiati!

Lasciar scolare brevemente il burro in eccesso su di una gratella o un foglio di carta assorbente e portare in tavola con un contorno a proprio piacimento.

Il cordon bleu è servito: buon appetito!