

Ricette di cucina

PETTI DI POLLO AL FORMAGGIO

Dividere un petto di pollo in quattro filetti, infarinare indi rosolare in poco olio e burro per 5 minuti sui due lati. Salare, bagnare con succo di un limone e mezzo bicchiere di vino indi portare a cottura. Disporre su ogni filetto una fettina di prosciutto cotto ed una fettina di emmenthal. Coprire e continuare la cottura per qualche minuto.

