

# Parmareggio PORTAFOGLIO DI PETTO DI POLLO FARCIATO LE RICETTE PARMAREGGIO CON FETTINE E SPECK

## INGREDIENTI PARMAREGGIO

Fettine

## INGREDIENTI

Carne, Uova "2 petti di pollo non troppo grandi 1 confezione di Fettine Parmareggio al Parmigiano Reggiano 50 g di speck in fette non troppo sottili sale, pepe 2 uova pangrattato olio per friggere insalata mista per servire"

## DESCRIZIONE

"Dividere in due ogni petto di pollo e tagliarli su un lato a portafoglio. Farcire il portafoglio con una o due fettine di speck e una Fettina Parmareggio. Fermare l'apertura del petto di pollo con uno stuzzicadente. Sbattere le uova. Intingere nelle uova sbattute i lati i petti di pollo da entrambi, poi passarli nel pane grattugiato. Premere bene con le mani in modo che il pane possa ricoprire totalmente la superficie del petto di pollo farcito. Ripetere l'operazione per ogni pezzo di pollo. Friggere i petti di pollo nell'olio bollente avendo cura di rigirarli minuziosamente per avere una cottura omogenea. Scolarli, poi salarli, peparli e servirli con l'insalatina mista."