



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Petto di pollo alla bolognese**



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora e 50 minuti** Tempo

Attrezzatura : **batticarne, tegame con coperchio**

## **Ingredienti**

- 4 petti di pollo
- 4 fette di prosciutto cotto
- 4 fette di fontina
- farina
- 1/2 bicchiere di vino
- olio extra vergine d'oliva
- sale
- pepe

## **Preparazione Petto di pollo alla bolognese**

### **Passo 1.**

Battete il pollo, quindi passatelo nella farina.

### **Passo 2.**

Rosolate il pollo da entrambi i lati, quindi sfumate con il vino.

### **Passo 3.**

Salate e pepate a piacere.

### **Passo 4.**

Mettete su ogni petto di pollo una fetta di prosciutto ed una di fontina, quindi continuate la cottura per alcuni minuti a fiamma molto bassa e con il tegame coperto.

### **Passo 5.**

Una volta che la fontina si è sciolta, mettete nei piatti di portata e ricoprite con il sugo di cottura.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)