



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

Petti di pollo alla valdostana



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **casseruola con coperchio, batticarne**

Ingredienti

- 4 petti di pollo
- 4 fette di fontina valdostana
- Latte
- farina 00
- 40 g di burro
- olio extravergine d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- Sale

Preparazione Petti di pollo alla valdostana

Passo 1.

Battete i petti di pollo con il batticarne.

Passo 2.

Passateli ne latte e poi nella farina.

Passo 3.

Fate rosolare i petti di pollo in una casseruola con burro e olio extravergine d'oliva, quando saranno dorati, spruzzateli col vino e lasciate evaporare, salate e disponete sulla carne le fette di fontina.

Passo 4.

Coprite la casseruola e fate cuocere a fuoco basso fino a che la fontina si sarà sciolta.

Passo 5.

Servite subito.

Note

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