

Agosto 2018

Ricetta nr. | 8 |

## CORDON BLEU

**Tratto da:**

Casa nostra

Bice Caccia – Lina Rossi Manghera

Istituto editoriale Ticinese / Bellinzona – Lugano

**Ingredienti per 4 persone:***4 fette di vitello o lombo tagliate fini e abbastanza grandi**4 fette di prosciutto cotto o crudo*                      *40 g burro*                      *Sale**4 fettine di fontina o mozzarella o Gruyère*                      *Stecchi*                      *Pepe**Per la panatura**1 uovo*                      *4 C pane grattato*

*Disporre sulla carne il prosciutto e la fettina di formaggio, piegare la fetta di carne a metà e affrancare con uno stecchino.*

*Passare la carne nel miscuglio di uova sbattute con un pizzico di sale e poi nel pane grattugiato.*

*Friggerla dalle due parti nel condimento ben rosolato e salare.*

*Disporre convenientemente sul piatto di portata e decorare con spicchi di limone e prezzemolo.*

*Per questa ricetta è possibile chiedere al macellaio di farsi preparare la fetta di carne a tasca. Farcire quindi con formaggio e prosciutto, affrancare l'apertura con uno stecco. Impanare e cuocere come indicato sopra.*

**Consigli della macelleria EFRA**

- Per una "sigillatura" perfetta del pezzo di carne è importante curare bene la panatura; fate in modo che l'uovo chiuda le estremità che verranno poi "sigillate" dal pangrattato.
- Per un'ottima panatura è consigliato utilizzare pangrattato casalingo e meglio se fatto con la parte della crosta.

*Buon appetito e buon divertimento.*

[www.macelleriaefra.ch](http://www.macelleriaefra.ch)

[info@macelleriaefra.ch](mailto:info@macelleriaefra.ch)