

## CORDON BLEU DI MAIALE



Categoria: Carne

---

### Ingredienti per 4 Portionen al 100% (quantità netta)

320 g	Lonza di maiale, parata 1a
100 g	Fontina italiana
50 g	Prosciutto cotto
60 g	Pane grattugiato
10 g	Farina bianca
0,06 kg	Uova intere pastorizzate
1 x	Condire (sale, pepe)
0,2 dl	Olio d'arachidi

#### Mise en place

- Tagliare a fettine la carne da ca. 40 gr e batterle leggermente
- Tagliare il prosciutto cotto (una fetta per persona)
- Tagliare a fettine il formaggio (due fettine per persona)
- Preparare l'uovo con sale e pepe

#### Preparazione

- Sopra ogni fettina di carne mettere, piegati in due, formaggio e prosciutto, coprire con l'altra fettina di carne
- Infarinare i cordon bleu
- Passarli nell'uovo e poi nel pane grattugiato, appiattire quanto basta
- Saltare i cordon bleu nell'olio ben caldo e finire la cottura in forno