



## CORDON BLEAU DI POLLO SUPER CROCCANTI

Difficolt: Media



Io adoro i cordon bleau, proprio per questo motivo ho provato a rifarli a casa, sicuramente pi buoni e genuini. Ho scoperto questa ricetta davvero fantastica, il pollo risulta saporitissimo e tenero; poi la particolare panatura con corn flakes li rende davvero sublimi, i bambini, ma anche tutti i vostri ospiti ne andranno matti.

Dosi: dosi per circa 12 - 13 cordon bleau

- pollo 800gr. di petto o carne macinata
- senape 1 cucchiaio
- albume 1
- parmigiano 3 cucchiai
- pepe
- sale

1 - PER IL RIPIENO

- prosciutto cotto 4 fette circa
- sottilette 6
- spinaci 150gr.
- burro una noce
- sale

## 2 - PER L'IMPANATURA

- corn flakes 150gr.
- parmigiano 1 cucchiaio
- uova 2 intere + 1 tuorlo

Tritiamo il nostro petto di pollo nel mixer ( se abbiamo il macinato ovviamente saltiamo questo passaggio)



uniamo la senape, il parmigiano, il pepe, il sale e l'albume; lavoriamo per bene l'impasto



Ripassiamo gli spinaci in padella con una noce di burro e un p di sale

a questo prepariamo i cordon bleu: prendiamo un p di impasto e schiacciamolo dandogli la forma classica del cordon bleu



faciamolo con mezza sottiletta, un p di prosciutto cotto e gli spinaci



adagiamoci sopra una altra "fetta" di composto e delicatamente facciamo aderire bene i bordi.  
in un contenitore sbattiamo le uova e il parmigiano, e in un altro mettiamo i corn flakes sbriciolati,  
ma non troppo (a me piace sentire il croccante sotto ai denti!)  
Passiamo il cordon bleu prima nell'uovo e poi nei corn flakes



mettiamoli sulla palacca del forno foderata di carta forno



e cuociamoli a 180 per circa 30 minuti, girandoli a met cottura.

Ecco il piatto pronto,

buon appetito

e alla prossima ricetta ;)



CosaCuciniamo.it