

## Cordon bleu di pollo al Gorgonzola



ricetta  
media



30 min.



piatto a base  
di carne

### Ingredienti

4 petti di pollo  
200 gr. di gorgonzola piccante  
100 gr. di prosciutto crudo  
1 pera  
2 uova

pane grattugiato  
farina  
anacardi  
olio di semi  
sale, pepe

### Preparazione

Tagliate i petti di pollo in modo da ricavarne una tasca e, una volta aperti, batteteli con un batticarne. Condite con sale aromatizzato. Adagiate su ogni petto di pollo una fetta di prosciutto crudo. Aggiungete le fette di pera tagliate sottili con un'affettatrice, e infine due pezzi di gorgonzola piccante. Arrotolate gli involtini, quindi avvolgeteli con una pellicola trasparente, cercando di dare loro una forma regolare. Preparate una classica impanatura di farina, uova e pangrattato con anacardi sbriciolati. Srotolate gli involtini e condite esternamente con sale aromatizzato prima di passare all'impanatura. Impanati gli involtini, friggete in abbondante olio di semi. Ottimizzate la cottura passando gli involtini in forno per 10 minuti a 150°.

Il piatto può essere servito con cipollotti crudi, una manciata di anacardi e una tiepida caponata di verdure, composta da cipolle rosse, peperoni misti, zucchine e melanzane, tagliati a cubetti e passati in forno a 150°, con olio di oliva per 10 minuti.