

Elisa B.

Cordon bleu

ingredienti per 10 persone :

- farina g 50 circa
- fontina g 100
- olio per friggere q . b .
- pane grattugiato g 100 circa
- prosciutto cotto g 100
- scaloppa di vitello n 10
- uova sbattute n° 3

procedimento :

1. abbiamo preso le fettine di vitello .
2. Ho messo ogni fettina il prosciutto cotto e il formaggio e ho piegato con i stuzzicadenti .



3. Ho passato nella farina, e poi l' uovo e infine pane grattugiato .



4. Abbiamo cucinate con l' olio nella padella .

5. Il cordon bleu è pronto

