

POLLO AL VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 petto di pollo intero
- 500 g di spinaci lessati
- aglio
- burro
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 uovo
- pangrattato

Dividere in 4 il petto di pollo e tagliarlo lateralmente.

Passare gli spinaci nel burro, con l'aglio schiacciato.

Farli insaporire bene, cospargerli di parmigiano e usarli per farcire i petti di pollo.

Cucire i bordi con filo da cucina.

Passare i petti farciti nell'uovo battuto e nel pangrattato e friggerli in abbondante burro spumeggiante.