SUPREMA DI POLLO FARCITA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di formaggio di capra
- 350 g di salmone affumicato
- 4 petti di pollo
- farina
- 2 uova sbattute
- pangrattato
- abbondante burro

Amalgamare 200 g di formaggio di capra e 350 g di salmone affumicato tritato.
Spalmare questa crema su 4 petti di pollo aperti, arrotolarli su se stessi e passare questi involtini nella farina, in due uova sbattute e, infine, nel pangrattato.
Cuocere le supreme di pollo in abbondante burro, a fiamma dolce, muovendole spesso, per circa 20 minuti.
Servirle calde.