PETTO DI POLLO ALLA MODENESE

Ingredienti per 6 persone:

- 6 petti di pollo,
- mortadella 150g.,
- parmigiano grattugiato 150g.
- burro 50g.,
- panna 4 cucchiai,
- sale.

Battere i petti di pollo per ottenere la forma di una scaloppa. Infarinarli e rosolarli nel burro, salare. Prima che la cottura sia terminata sovrappore ad ogni petto di pollo una fetta di mortadella e sopra questa il formaggio. Terminare la cottura lentamente a recipiente coperto, con l'aggiunta di un pò di panna.