

FETTINE DI PETTO DI POLLO ALLA VALDOSTANA

Ingredienti per 4 persone:

- burro
- olio d'oliva
- 8 fettine di petto di pollo surgelate
- alcune foglie di salvia tritata finemente
- sale
- 8 fettina di formaggio fontina
- 8 fettina di prosciutto

Mettere del burro e dell'olio in un tegame.

A burro fuso cuocere le fettine di petto di pollo ancora surgelate per 10 minuti circa rigirandole spesso verso la fine della cottura.

Spargere qualche foglia di salvia tritata finemente e un po' di sale, coprire con una fettina di fontina ed una di prosciutto. Passare nel forno finché il formaggio sarà fuso e servire ben caldo.