

PETTI DI POLLO DORATI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di pollo di 400 g
- 2 uova
- burro
- formaggio parmigiano grattugiato
- sale

Fatevi tagliare i petti di pollo a fettine dal macellaio.

Battete in un piatto le uova, salate e intingetevi le fettine che poi passerete nel parmigiano grattugiato.

Disponetele ora una accanto all'altra in una pirofila costellata di mucchietti di burro cospargendole ancora in superficie di altri fiocchetti di burro.

Salate e infornate a fuoco caldo, ma non troppo, per 15-20 minuti.