

PETTI DI POLLO ALLA VALDOSTANA

Ingredienti per 8 persone:

- 4 petti di pollo,
- 4 grosse fette di fontina valdostana,
- farina bianca,
- poco latte,
- 30 gr di burro,
- sale,
- olio,
- vino bianco secco.

Battete i petti di pollo con il batticarne e passateli nel latte prima e nella farina poi. Fate scaldare in una casseruola l'olio ed il burro. Quando saranno ben caldi, sistemate nella casseruola i petti di pollo e fateli dorare da ambo le parti. Salate. Spruzzate con il vino bianco e lasciatelo evaporare, quindi disponete sui petti di pollo le fette di fontina. Coprite la casseruola e lasciate sul fuoco finché la fontina si sarà sciolta. Servite i petti di pollo caldissimi.