



CORDON BLEU DI VITELLO



Tempo
25 min



Per
4 persone

Assunzione Giornaliera di Calcio Consigliata
28,90%

Calorie
486

Calcio
289mg

Proteine
54g

Vitamina D
0,82 IU

Ingredienti

- 4 fettine di vitello molto sottili e grandi
- Sale, pepe, paprika
- 8 fette di prosciutto cotto 4 fette di formaggio
- ½ mazzetto di prezzemolo, tritato
- 2 cucchiaini di farina
- 2 uova, sbattute
- Sale, pepe, pangrattato per la panatura
- 20 g di burro o olio per friggere
- Fette di limone e un po' di prezzemolo per guarnire

Istruzioni

1. Condisci le fettine di vitello su entrambi i lati con sale, pepe e paprika.
2. Su ciascuna fettina, disponi due fette di prosciutto, copri metà della carne con una fetta di formaggio e aggiungi un po' di prezzemolo tritato.
3. Piega la carne a metà, con il prosciutto e il formaggio all'interno, premi bene e chiudi con uno stuzzicadenti.
4. Passa la fettina di vitello nella farina, poi nell'uovo sbattuto condito con sale e pepe, quindi nel pangrattato, premendo leggermente di nuovo.
5. In burro o olio caldo, frigi la fettina di vitello su tutti i lati fino a doratura.
6. Guarnisci con una fetta di limone e un po' di prezzemolo tritato.