

Filetti di pollo croccanti con fonduta di taleggio Dop alle erbe

Un piatto veloce e sfizioso da gustare in famiglia o con gli amici



Condividi



Secondi Piatti



Da 0 a 30 Minuti



Facile



4 Persone

PREPARAZIONE

Tagliate il pollo a filetti non troppo sottili e procedete con la panatura. Impanate il pollo nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pan grattato. Friggetelo in abbondante olio per frittura fino a doratura. Scolatelo su carta per fritti ed unite un pizzico di sale.

Tagliate il Taleggio D.O.P. a cubetti e tenetelo da parte.

Per preparare la fonduta al Taleggio D.O.P. scaldate la panna in un pentolino, unite le erbe aromatiche ed un pizzico di pepe. Unite il Taleggio D.O.P. a cubetti e fate sciogliere.

Servite il pollo accompagnato con la fonduta al Taleggio D.O.P.

INGREDIENTI

Seleziona gli ingredienti che non hai e invia una mail per salvare la lista della spesa

Ingredienti per 4 persona/e

- petto di pollo 500 gr
- farina q.b.
- uova 2
- pan grattato alla curcuma q.b.
- olio per friggere q.b.
- panna fresca 250 gr
- taleggio D.O.P. 150 gr
- erbe aromatiche fresche (timo, erba cipollina e finocchietto)
- sale e pepe

STAGIONE

Tutte le Stagioni