

INVOLTINI DI POLLO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di pollo
- 50 g di formaggio fontina
- 150 g di mortadella
- 2 uova
- pangrattato
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- burro

Fate a fettine i petti di pollo, salateli e pepateli; posatevi sopra 1 fettina di mortadella e 1 di fontina, arrotolateli, fermateli con uno stecchino.

Passateli nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato.

Sciogliete in una padella una noce di burro con poco olio, disponetevi gli involtini e fateli cuocere a fuoco lento, fino a quando saranno dorati.

Toglieteli dal fuoco, asciugateli dall'unto in eccesso e serviteli.