

# PETTI DI POLLO AL SAN DANIELE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 petti di pollo
- olio d'oliva
- burro
- 4 fette di prosciutto crudo
- gelatina semifredda

Per guarnire:

- insalata fredda di barbabietola

Prendete 4 petti di pollo, toglietene la pelle e batteteli un poco.

Quindi fateli rosolare in olio e burro dopo averli infarinati leggermente.

Toglieteli dal fuoco, lasciateli raffreddare ed avvolgeteli ciascuno in una bella fetta di prosciutto crudo.

Disponeteli su un piatto tondo da portata e copriteli con la gelatina semifredda.

Guarnite con insalata fredda di barbabietola.

Mettete in frigo un'oretta prima di servire.