

POLLO AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di pollo
- 80 g di formaggio emmenthal
- 2 fette di prosciutto cotto
- vino bianco
- 1/2 limone (succo)
- olio d'oliva
- burro
- farina
- sale

Sfilettare i petti di pollo e infarinarli.

In un tegame scaldare olio e un po' di burro, adagiarvi i filetti di pollo e rosolarli circa 5' per parte.

Spruzzarli con 1/2 bicchiere di vino bianco e il limone, far evaporare.

Aggiungere 2 cucchiai di acqua calda.

Su ogni filetto di pollo mettere una fetta di emmenthal e 1/2 fetta di prosciutto, coprire il tegame, far cuocere ancora qualche minuto e servire.