

## **CORDON BLEU (1 cordon bleu)**

### **DIFFICOLTÀ: FACILE**

#### **INGREDIENTI:**

1 fetta di fesa di vitello aperta per cordon bleu (chiedere al macellaio)

50g prosciutto cotto (circa 2 fette)

40-50g formaggio (nel mio caso Gottardo)

1 uovo

Qb farina

Qb pan grattato

1 rametto di rosmarino

15g burro

1 cucchiaio abbondante di olio di semi

1 goccio di vino bianco

#### **PROCEDIMENTO:**

- ✓ Avvolgere il formaggio nelle fette di prosciutto cotto. Adagiarlo sulla fetta di vitello, nel caso non fosse abbastanza grande, aggiungere un altro fagottino di formaggio e prosciutto
- ✓ Sigillare la carne, personalmente la richiudo a metà risvoltando le estremità così che già senza panatura resta ben chiuso. Passarlo poi nella farina, poi nell'uovo e infine nel pan grattato facendo in modo che non ci siano buchi. Personalmente preferisco una sola panatura, non doppia, per evitare che ci sia troppa crosta. Nel caso piacesse più grossa basta ripassare il cordon bleu impanato ancora nell'uovo e poi nel pane. Se possibile mettere nel frigorifero una decina di minuti almeno
- ✓ In una padella antiaderente scaldare il burro con l'olio di semi, far rosolare il rosmarino qualche secondo e adagiare il cordon bleu. Cuocere a fiamma medio/alta per qualche minuto, salarlo e girarlo dall'altra parte. Procedere ad altri 2-3 minuti di cottura a fuoco medio. Sfumare con il vino bianco, lasciare evaporare e coprire. Abbassare la temperatura e lasciar cuocere a fuoco basso per una decina di minuti. In questo modo il cordon bleu non brucia all'esterno e il formaggio internamente riesce a fondere
- ✓ Scoperchiare e alzare la fiamma leggermente per dare l'ultima scottata che renderà la crosta croccante
- ✓ Servire quanto prima

#### **NOTE:**

Al posto del Gottardo mettere del Luzerner o un altro tipo di formaggio. Al posto del prosciutto cotto usare carnesecca o prosciutto crudo. Insomma: ci si può sbizzarrire a piacimento!

Un trucchetto per capire se il cordon bleu è cotto è quello di vedere se si gonfia, quando risulta bello panciuto, solitamente, è pronto!

#### **TEMPI:**

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 15 minuti

#### **CHI LA MANGIA?**

GLUTENFREE