

## Cotoletta alla valdostana *(Piatti a base di formaggio)*



### Preparazione

Battete leggermente le fettine di pollo; passatele velocemente nella farina. Mettete un filo di olio extravergine di olive in un tegame largo e disponetevi le cotolette, facendole cuocere e dorare a fiamma media da entrambe le parti; sfumate con il vino bianco e salate. Ponete sopra ogni cotoletta una fetta di prosciutto e ricopritela con una fettina di fontina. Attendete qualche istante affinché il formaggio abbia il tempo di sciogliersi. Servite caldissime.

### Consigli

Al posto del pollo potete usare altri tipi di carne, come il tacchino (ben battuto) oppure il vitello. Regolatevi anche in base a cosa vi offre di buono e fresco il vostro macellaio di fiducia.

### Curiosità

Il formaggio fontina che si usa per questa ricetta è originario proprio della Valle D'Aosta: se volete quindi preparare una vera valdostana, procuratevi gli ingredienti giusti e non cedete alla tentazione di usare una comune fettina di formaggio.

### Informazioni

**Preparazione** 20 minuti

**Cottura** 15 minuti

**Dosi per** 2 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Pollo** (3 fettine di petto di pollo)

**Olio extra vergine di oliva** 30 millilitri

**Fontina** (3 fettine di formaggio fontina)

**Prosciutto cotto** (3 fettine di prosciutto cotto)

**Farina**

**Sale**

**Vino bianco**