

Escalopes de frango cordon-bleu

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

4 escalopes
4 fatias de presunto
4 fatias de queijo
1 ovo
3 colheres de pão ralado
3 colheres de óleo
limão
sal e pimenta

Preparação:

Espalme os escalopes batendo-os e tempere c/ sal e pimenta.
Coloque uma fatia de presunto e outra de queijo sob cada escalope.
Passe os escalopes cuidadosamente primeiro pelo ovo batido e depois pelo pão ralado, de modo a que o pão ralado adira à carne.
Aqueça o óleo numa frigideira e quando a gordura estiver bem quente introduza os escalopes e deixe-os fritar de um dos lados. Vire os escalopes com a ajuda de duas espátulas e deixe fritar do outro lado. Escorra os escalopes sobre papel absorvente e sirva com rodela de limão.