Fagottini di pollo

Pubblicato: 31-05-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 2 petti di pollo interi
- 16 fettine di pancetta arrotolata
- 16 cubetti di formaggio filante
- 2 uova
- farina
- pangrattato
- olio di arachide per friggere

Preparazione:

Tagliare a fettine i petti di pollo e pressarli leggermente.

Mettere nel mezzo una fettina di pancetta e un dado di formaggio. Chiudere formando un fagottino e passarlo nella farina.

Sbattere l'uovo, immergere i fagottini infarinati e passarli nel pangrattato.

Friggerli in abbondante olio, salare e servire.