



Cotoletta di pollo con salsa bernese



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MIN



TEMPO DI COTTURA
5 MIN



CALORIE
470K

NOTE

INGREDIENTI

4 Panini

4 fette di Pollo

4 Pomodorini rossi

4 foglie di Scarola

1 Uovo

Farina 0

Pangrattato

80 g di Salsa bernese

Olio di semi di girasole o di mais spremuto a freddo

Sale

Pepe

Preparazione

- Mondate e lavate le verdure, poi asciugatele; affettate i pomodori, metteteli in un piatto e conditeli con un pizzico di sale e una spolverata di pepe.

- Passate il petto di pollo nella farina, poi nell'uovo sbattuto e, infine, nel pangrattato. Friggetelo in una padella con abbondante olio di semi, quindi scolatelo su carta assorbente e salatelo.

- Aprite il panino a metà e spalmatevi un po' di salsa bernese, disponetevi l'insalata, 1 cotoletta e qualche fetta di pomodoro; spalmatevi sopra un altro po' di salsa. Chiudete il panino e gustatelo.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- La salsa bernese non è difficile da preparare, ma dovete fare molta attenzione a seguire bene il procedimento. Con le dosi qui riportate otterrete 300 g circa di salsa bernese, versione casalinga ma perfetta. Versate 4 tuorli in un pentolino che possa andare a bagnomaria, unite 100 ml di panna fresca, 2 cucchiaini di aceto aromatico, un pizzico di sale e uno di pepe e mescolate con la frusta a mano. Appoggiate il recipiente su una pentola, messa a fuoco molto basso, che contenga due dita di acqua bollente (fate attenzione che il fondo del pentolino non la tocchi). Continuate a mescolare, finché otterrete una salsa tipo maionese; aggiungete poco alla volta 150 g di burro tagliato a dadini e girate bene sempre con la frusta, per farlo sciogliere e amalgamare. Alla fine togliete dal fuoco e unite dragoncello e prezzemolo tritato a piacere.