



Pollo Ripieno

Tavuk Sarmasi



4 bistecche di pollo
4 fetti di pancetta
4 fetti di formaggio a bianco
1 pizzico di sale
1 uova
Mezzo bicchiere di pangratto
1 bicchiere d'olio fritte

- # La bistecca di pollo si inserisce bene in una piatta e sopra si mette la sale bene.
- # Sopra si mettono i fetti di pancetta e di formaggio.
- # Dopo aversi messo tutti gli ingredinetti uno sopra l'altro si fa il rullo senza farsi uscire a fuori degli ingredinetti.
- # Ripieno che preparato si fioca prima nell'uova poi nel pangratto.
- # Si arrossiscono nell'olio. I ripieni arrossiti si prendono sull'una carta.
- # Si servirsi a caldo.

Nota: Per aversi pangratto si miscela con miscelatore pane secco.