

## **Petto di Pollo in Crosta di Parmigiano Reggiano Academia Barilla**



**Tempo di preparazione: 20 minuti**

**Tempo di cottura: 6 minuti**

### **Ingredienti per 4 persone:**

- |   |              |
|---|--------------|
| ▪ Petto di pollo  | n. 2         |
| ▪ Parmigiano Reggiano stagionato 18 mesi Academia Barilla       | 150 g        |
| ▪ Albume d'uovo   | n. 2         |
| ▪ Misticanza  | 150 g        |
| ▪ Olio Extra Vergine d'Oлива 100% Italiano Academia Barilla     | 50 ml        |
| ▪ Aceto Balsamico di Modena I.G.P. invecchiato Academia Barilla | 10 ml        |
| ▪ Sale  | quanto basta |

### **Preparazione:**

Tagliare i petti di pollo in modo da ricavare 4 fette e batterle leggermente con un batticarne. Sbattere gli albumi e procedere all'impanatura, prima immergendo il pollo nell'uovo e poi nel Parmigiano Reggiano grattugiato. Pulire e lavare la misticanza; scolare l'acqua in eccesso e metterla in un'insalatiera. Condirla con la vinaigrette preparata con l'aceto balsamico, il sale e l'olio extra vergine di oliva (messi in quest'ordine). Nel frattempo far scaldare dell'olio in una padella di circa 25 cm di diametro, a media potenza. Cuocere il pollo impanato fino a che la crosta di Parmigiano Reggiano risulti dorata. Disporre il pollo sul piatto da portata a fianco della misticanza.