

Amadori

HONEY CHICKEN

*French toast
con pollo al miele*



PORZIONI:
3



DIFFICOLTÀ:
BASSA



PREPARAZIONE:
**20 MINUTI + IL TEMPO
DI MARINATURA**

INGREDIENTI:

- 1 CONFEZIONE DI PETTO DI POLLO A FETTE AMADORI QUALITÀ 10+
- 6 FETTE DI PANE PER TRAMEZZINI
- 2 UOVA INTERE
- 70 ML DI LATTE
- 3 FETTE DI FORMAGGIO SOTTILI
- 2 CUCCHIAINI DI SENAPE
- 20 G DI MIELE
- PAPRIKA AFFUMICATA QB
- PARMIGIANO GRATTUGIATO QB
- SALE QB

PROCEDIMENTO

In una ciotola amalgama la senape al miele. Versa la salsa ottenuta sulle fette di petto di pollo, cospargile con sale e paprika e, se hai tempo, lasciale marinare per circa mezz'ora. Cuocile quindi in una padella antiaderente scaldata precedentemente, spennellandole con la salsa rimasta e aggiustando con sale e spezie a piacere; dopo di che lasciale raffreddare.

Sbatti le uova con il latte e lascia riposare il composto. Assembla i french toast: disponi sopra ogni fetta di pane una fettina di pollo e una di formaggio, richiudi con una seconda fetta di pane e schiaccia con il palmo della mano. Immergi poi il toast nella miscela di uova e latte, assicurandoti che ogni lembo assorba bene l'ingrediente. Una bella spolverata di parmigiano e poi cuoci da ambo i lati su una padella già calda e leggermente oleata, fino alla doratura desiderata. I tuoi french toast, croccanti fuori e morbidi dentro, sono pronti!

