Saltimbocca di pollo al pomodoro



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Farina: q.b.
- Pane: q.b.
- Petto di pollo: 800 gr
- Prosciutto crudo: 50 gr
- Ricotta di pecora: q.b.
- Salvia fresca: q.b.

Preparazione

1. Impanare il petto di pollo a fettine con farina e sale q.b. Contemporaneamente mettere sul fuoco la **Polpa Fine Pomì** e, separatamente, il pollo, portandolo alla giusta rosolatura.
2. Ricoprire il pollo con una fettina di prosciutto crudo e ricotta di pecora a scaglie. Infine aggiungere sopra il pomodoro ristretto in padella e una foglia di salvia.
3. Servire il piatto su abbondante pomodoro e accompagnare con pane abbrustolito.

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr

