

SUPREMA DI POLLO ALLA VALDOSTANA

Ingredienti per 10:

n.10 supreme di pollo

kg.0,2 grana a scaglie

kg.0,2 burro

qb sale e pepe

kg.0,1 farina

dl.1 vino bianco

lt.0,3 salsa fonduta

Procedimento:

Condire con il sale le supreme già pronte, infarinarle e cuocerle in un saltiere con burro lasciandole dorare da ambo i lati, bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare. Imburrare una pirofila, sistemare le supreme adagiando su ognuna qualche scaglia di grana. Informare a 200°C per pochi istanti. Salsare con salsa fonduta e una lama di tartufo nero.

Salsa fonduta

Salsa bechamella vellutata (50/50 per litro latte), aggiungere 200 grammi di fontina a quadretti e 50 grammi di parmigiano grattugiato. Passare al chinoix e tenere in caldo a bagnomaria.