

CORDON BLEU



CORDON BLEU DI SCAMONE DI MAIALE TAGLIO LUNGO DELLA REGIONE / RACLETTE BIOLOGICA DEL VALLESE AOP / BRÜGGER CARNE SECCA DEI GRIGIONI / PATATE FRITTE

Ingredienti per 10 porzioni

Scamone di maiale taglio lungo della regione	1,3 kg
Raclette biologica del Vallese AOP	300 g
Brügger Carne secca dei Grigioni	200 g
Uova d'allevamento all'aperto della regione	6 pz
Panna intera	50 ml
Pane grattugiato	600 g
Farina bianca	100 g
Sale, pepe, olio, burro	

Patate fritte	3 kg
Olio per friggere	
Sale	

Limone biologico, prezzemolo liscio

Tagliare lo scamone in porzioni da 130 g, appiattirlo fino a 2–3 mm e farcirlo con formaggio da raclette e carne secca dei Grigioni e chiuderlo, premendo energicamente la carne oppure mettendola sottovuoto in un sacchetto. In seguito, girare nella farina, eliminare quella in eccesso e, poi, anche nelle uova sbattute con la panna. Infine, impanare e friggere in padella a 160 °C su entrambi i lati finché diventi dorata. Mantenere al caldo fino al momento di servire.

Friggere le patate in una friggitrice o in una pentola a una temperatura massima di 175 °C finché diventino dorate. In seguito, metterle in una ciotola e salare. In alternativa, si può aggiungere anche rosmarino secco, timo e paprica in polvere per conferire un aroma del tutto individuale.

Infine, guarnire con limone e prezzemolo e servire.