

Cordon-bleu al formaggio e mela con wedges di patate



Sotto l'impanatura croccante di questo cordon-bleu, troviamo della tenera carne di vitello, aromatico Gruyère, prosciutto sopraffino e succose fette di mela!

Preparare un cordon bleu perfetto non è poi così facile. Secondo Wikipedia, la locuzione "cordon bleu" viene utilizzata da molte scuole di cucina francese per definire "prestigiosi piatti di alta qualità". Se cercate su google la cotoletta ripiena di formaggio, troverete molte liste top ten di ristoranti dove si possono gustare i migliori cordon-bleu. Ma da cuoca appassionata preferisco preparare io stessa un cordon-bleu con i fiocchi.

La mia variante prevede, oltre al Gruyère che si scioglie teneramente e al prosciutto sopraffino, un paio di fette di mela. La nota fruttata rende il piatto ancora più fresco ed entusiasmante. Ai cordon-bleu accompagniamo delle croccanti wedges al forno.

Cordon-bleu al formaggio e mela

- 4 fettine di vitello
- 4 fette di prosciutto, ad es. prosciutto sopraffino IP-SUISSE
- 12 fette sottili di Gruyère
- ½ mela, a fettine sottili
- 2 uova, sbattute
- Un po' di farina
- Pangrattato
- Sale e pepe
- Paprica in polvere
- Olio per friggere
- A piacere, succo di limone da spremere sui cordon-bleu

Wedges

- Circa 800 g di patate
- Erbette secche a piacere
- Un po' paprika in polvere
- Olio d'oliva
- Sale e pepe

1. Tagliare le patate per il lungo in quattro o otto parti a seconda delle loro dimensioni. Versarle in una ciotola e mescolare bene con le spezie e un po' d'olio. Cuocere nel forno preriscaldato a 200 gradi in modalità aria ventilata per 30-35 minuti.
2. Battere le fettine, salare e pepare. Mettere una fetta di prosciutto, 3 fette di formaggio e qualche fetta di mela su una metà della fettina, chiudere e premere bene il bordo.
3. Cospargere la carne con un po' di farina, passarla nell'uovo e girarla nel pangrattato. Condire con un altro po' di sale, pepe e paprika.
4. Riempire una padella con 1-1,5 cm di olio, riscaldare bene e friggere i cordon-bleu su entrambi i lati fino a quando non diventano dorati.

Tempo di preparazione: circa 1 ora

Heldenblut Dôle du Valais AOC

Rosso porpora chiaro. Profumo di bacche nere e pepe. Corpo pieno e robusto. Ideale da gustare durante i pasti.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)

