

# ***Cordon bleu con una impanatura soffice di panko nel video tutorial***



**Una ricetta da provare assolutamente per i fan delle cotolette impanate! La food blogger Zoe Torinesi mostra nel video tutorial come i cordon bleu diventino particolarmente croccanti grazie a un'impanatura di panko.**

Cordon bleu significa letteralmente nastro blu. Il termine era usato nella cucina francese per descrivere un piatto «cucinato come nell'alta cucina». Per inciso, ci sono molte teorie sull'esatta origine di questa pietanza di carne. Dal 2018, però, l'invenzione del cordon bleu viene celebrata con un festival a Briga, nel Canton Vallese.

Oggi questa nobile cotoletta di vitello viene farcita con fette di raclette e al posto del prosciutto c'è una guarnizione fruttata, capace di rendere il piatto un po' più leggero e meno salato. Si sposa bene con le patatine fritte o un'insalata fresca.

- 4 fettine di vitello, ciascuna di circa 150 g, preparate dal macellaio con un taglio a farfalla o come scaloppine normali
- 2 uova grandi
- 1¼ di cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di paprika in polvere
- Pepe nero macinato fresco
- 80 g di farina
- 120 g di farina di panko
- 200 - 300 g di formaggio da raclette senza crosta, ad esempio di IP-SUISSE
- 1 pera, privata del torsolo, tagliata a fette di circa ½ cm
- Un po' di olio di semi di girasole
- 15 g di burro

1. Pestare le fettine di carne fino a renderle molto sottili in modo da poterle poi farcire e ripiegare su se stesse.
2. In un piatto fondo, sbattere le uova con il sale, la paprica in polvere e il pepe.
3. Mettere la farina su un piatto piano.
4. Mettere anche la farina di panko su un piatto piano.

5. Ricoprire una metà della fettina di carne con il formaggio e la pera, lasciando un bordo di circa ½ a 1 cm. Richiuderla e ripiegare il bordo utilizzando un batticame (o anche una lattina, vedi video) in modo da far aderire i bordi.
6. Passare la fettina di carne farcita prima nella farina, poi nel composto di uova e infine nella farina panko. Premere bene in modo che la superficie sia ben ricoperta di pangrattato.
7. Scaldare circa un dito di olio di semi di girasole in una padella e friggere lentamente i cordon bleu per circa 4 a 5 minuti, girandoli di tanto in tanto per non far bruciare il pangrattato. Un minuto prima della fine, aggiungere il burro all'olio, friggere i cordon bleu da entrambi i lati e servire immediatamente.

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Jean-René Germanier Gally Assemblage Rouge AOC Valais**



Rosso rubino scuro con rifless violacei. Profumo molto elegante di ciliegie nere e prugne, delicate note floreali. Al palato grande pressione, elegante, con tannini delicati e un finale complesso.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)