



Cotolette cocco-lose

Ingredienti

4-6 fettine di petto di pollo o tacchino

1 uovo

1 sacchetto di cocco rapè

Sale aromatizzato al rosmarino e salvia

INGREDIENTE MASCHERATO: COCCO RAPE'

In un piatto battete l'uovo, immergetevi una alla volta le fettine di carne che passerete poi nel cocco rapè. Salate con sale aromatizzato da entrambi i lati e, per una cottura più leggera, disponete le fettine in una teglia e infornate ad una temperatura piuttosto alta (200-220°) fino a doratura.

In alternativa, si possono friggere come le normali cotolette.

Servire calde accompagnate eventualmente da maionese e da un'insalatina mista.

Ha partecipato al concorso "L'INGREDIENTE MASCHERATO"