

# CORDON BLEU



## INGREDIENTES

- - 50 GR DE QUEIJO RALADO
- - 250 GR DE BIFES DE FRANGO CORTADOS AOS CUBOS
- - 1 OVO
- - 10 GR DE FARINHA
- - SAL Q.B
- - PIMENTA Q.B
- - ESPECIARIAS À GOSTO
- - FIAMBRE / QUEIJO ÀS FATIAS
- - FARINHA / OVO BATIDO / PÃO RALADO (PARA PANAR)

## CONFEÇÃO

1. Colocar na cuba os bifes de frango, aos cubos, com a lâmina ultrablade. Picar na velocidade 8, 30 segundos. Acrescentar o queijo ralado, o ovo, a farinha, o sal, a pimenta e as especiarias à gosto. Picar na velocidade 6, mais 30 segundos.
2. Com as mãos molhadas, separar a preparação em 8 porções e moldá-las em bolinhas. Calcar as bolinhas com a palma da mão para lhes dar a forma de um cordon bleu.
3. Colocar a farinha (para panar) numa tigela ou prato fundo. Colocar um disco de carne na farinha e pousar num tabuleiro. Pôr uma fatia de queijo, uma de fiambre e outra de queijo em cima da carne. Cobrir com outro disco de carne (também enfarinhado) e apertar bem a toda a volta para não abrir.
4. Passar por farinha, ovo batido e pão ralado.
5. Fritar numa frigideira bem quente com azeite ou pode levar ao forno, a 180°C, durante 15/20 minutos, virando à meio.