
I cordon bleu

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Il cordon bleu è una tipica ricetta francese, oramai diffusa in tutto il mondo.

Il cordon bleu è una pietanza semplice e veloce che, però, nasconde un'origine gastronomica raffinata; il nome deriva da un'espressione che designa una persona che cucina molto bene. L'espressione francese **Cordons Bleus** si riferisce al «grande nastro azzurro che serviva come distintivo dei cento cavalieri dell'Ordine dello Spirito Santo, istituito da Enrico III nel 1579. Questa filiazione curiosa è spiegata dal fatto che, sotto Luigi XV, i grandi signori che detenevano questo ordine regale erano così noti per la ricchezza della loro tavola che si diceva, allora, parlando di un'ottima cena: «È un pasto degno dei Cordons Bleus»^[1] Un'altra trasposizione richiama «un'analogia tra il nastro a colliere dei cavalieri e i nastri del grembiule blu della cuoca»^[2] Quel che è certo è che l'attuale versione del cordon bleu è una rivisitazione di antiche ricette, originate in varie parti d'Europa, perfezionata negli anni '50 o '60. Il cordon bleu è normalmente realizzato con il petto di pollo, ma è possibile utilizzare il tacchino o il vitello. La ricetta è talmente semplice che la qualità degli ingredienti la renderà più o meno gustosa. **Ingredienti per 4 persone** 4 fette di petto di pollo (in alternativa tacchino o vitello) 4 fette di prosciutto cotto 4 fette di formaggio (come Emmental, Comté o Groviera) 1 uovo 200 g di farina 200 g di pangrattato 80 g di burro (o olio) sale q. b. pepe q. b. **Tempo di preparazione** Mezz'ora Per cominciare, se necessario, assottigliare la carne: disporre le fettine su un piano da lavoro avvolte da entrambi i lati con della pellicola trasparente e schiacciarle con un batticarne. Poi, stendere le fette di carne e disporre una fetta di prosciutto, adagiandovi poi sopra una fetta di formaggio. Indi chiudere le fette di carne piegandole a metà. Quindi fare la cosiddetta *panatura all'inglese*: passare il cordon bleu nella farina, picchiettare per eliminare l'eccesso; poi immergere il cordon bleu nell'uovo sbattuto e infine passare nel pangrattato. Infine disporre il burro (o l'olio) in una padella e friggere i cordon bleu finché non assumano una vivace doratura. Alcuni completano la cottura dei cordon bleu in forno. In questo caso, preriscaldare il forno a 150°. Nel frattempo rosolare i cordon bleu in una padella con il burro (o l'olio), quindi disporli in una teglia e infornare per 10-15 minuti. ^[1] Claudine Brécourt-Villars, *Mots de table, mots de bouche, Dictionnaire étymologique et historique du vocabulaire classique de la cuisine et de la gastronomie*, La Petite Vermillon, 2009. ^[2] *Le grand Larousse gastronomique*, Larousse, 2017.