

Involtini di prosciutto cotto



Ingredienti:

4 fette grandi prosciutto cotto

4 fette formaggio (scamorza, provola, auricchio,
emmentaler, asiago)

1 uovo

4 cucchiai pangrattato

2 cucchiai parmigiano grattugiato

sale, pepe, prezzemolo

Stendete la fetta di prosciutto, mettete al centro il formaggio arrotolato e chiudete prima i lati per sigillare il formaggio, poi arrotolate su se stesso.



Passate ogni rotolino prima nel uova sbattuto con poco sale e poi nel pangrattato mescolato con il parmigiano, sale, pepe e prezzemolo.



Ripetete l'operazione due volte poi lasciate riposare 10 minuti gli involtini prima di friggerli. L'impanatura diventerà più compatta.

Mettete 3-4 cucchiari di olio nella padella, coprite con Magic Cooker e riscaldate sul fornello medio a fiamma alta 2-3 minuti. Mettete gli involtini e cuocete a fiamma media 3 minuti per lato.



Togliete sulla carta assorbente.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.