

Rotolini di pancarrè fritti



Ingredienti:

fette di pancarrè

fettine prosciutto cotto

fettine formaggio

1 uovo

pangrattato q.b.

latte q.b.

sale

Stendete le fettine di pancarrè con il mattarello e poi spennellate con latte. Preparate le ciotole con uovo sbattuto con poco sale, e un'altra con pangrattato.



Mettete su ogni fetta del prosciutto cotto e formaggio.



Arrotolate su se stesse molto stretto e passate prima nel uovo sbattuto e poi nel pangrattato. Friggete nel olio a bagno riscaldato con il coperchio per 3 minuti.



Friggete circa 2 minuti a fiamma media del fornello medio.
Non c'è bisogno di girare. Togliete sulla carta assorbente.



Servite calde.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.