

SECONDI PIATTI

Cotolette di salumi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

salumi vari tagliati fini (prosciutto cotto
bresaola
mortadella)
sottilette (o mozzarella o altro formaggio)
farina
uovo sbattuto
latte
pagrattato (o farina per la polenta)
olio per frittura.

PREPARAZIONE

1 Farcire le fette di salumi con le sottilette.



2 Chiudere bene le fette.



3 Passarle nella farina e poi nell'uovo sbattuto con un po' di latte.



4 Passarle, quindi, nel pangrattato, o nella farina della polenta.



5 Eccoli tutti panati.



6 Friggerli in olio senza aggiungere sale, saranno comunque saporiti.



