

ANTIPASTI E SNACK

Tramezzini fritti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 pacco di pane per tramezzini
150 g di prosciutto cotto
100 g di scamorza a pezzettini
50 g di zucchine trifolate
1 albume d'uovo
un pugno di pangrattato
abbondante olio di semi per friggere
sale.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a metà le fette di pane e tiratele leggermente con il matarello.



2 Ponete sopra alcune fette del prosciutto e della scamorza.



3 In altre mettete del prosciutto e delle zucchine.



4 Rotolatele formando degli involtini.



5 In una ciotola mescolare l'albume con il sale, in una seconda ciotola mettete il pangrattato.

Passate gli involtini nell'albume.



6 E nel pangrattato.



- 7 In una padella portate a temperatura l'olio (deve essere caldo ma non bollente) e friggere gli involtini.



- 8 Quando sono dorati trasferiteli sopra della carta assorbente e servite tiepidi.

