

ANTIPASTI E SNACK

## Tramezzini fritti

di: *thabita*

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

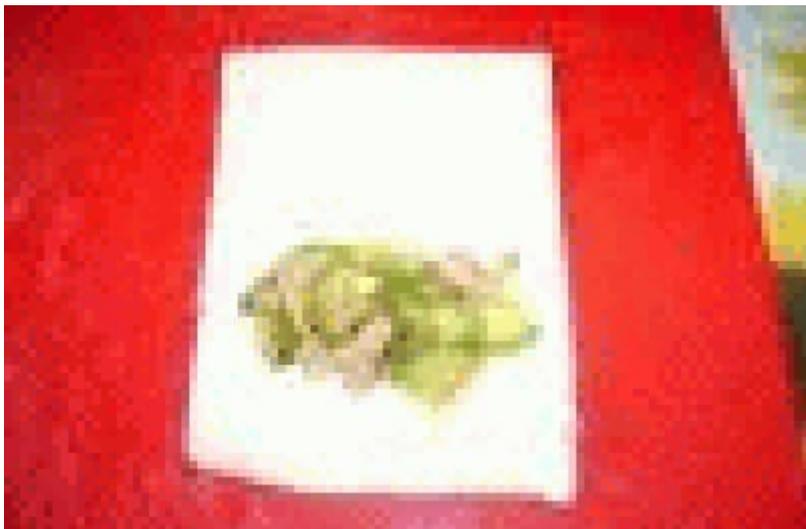
**1** Tagliare a metà le fette di pane e tiratele leggermente con il matarello.



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.

