

CONTORNI

Medaglioni alla cezanne

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

45 min

COTTURA

40 min

CALORIE

624 kcal

Ingredienti per 4 persone

Pasta sfoglia surgelata	120 g
Prosciutto di praga	400 g
Spinaci surgelati	200 g
Funghi champignon	100 g
Salsa mornay	20 cl
Cipolla	1/2
Formaggio parmigiano grattugiato	2 cucchiaini
Burro	60 g
Prezzemolo	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Dalla pasta sfoglia tirata ad uno spessore di pochi millimetri ricavate 8 dischi di 8 cm di diametro ciascuno, usando l'apposito stampino. Bucherellateli in superficie e cuoceteli per 10 minuti circa in forno a 200 gradi.
- 2 Tagliate il prosciutto a dischi leggermente più piccoli della sfoglia. Tritate la cipolla e il prezzemolo, tagliate a dadini i funghi puliti e i ritagli di prosciutto.
- 3 Rosolate tutto in 20 g di burro, salate e pepate e unite metà della salsa mornay. Intanto lessate gli spinaci in acqua bollente salata, tritateli, insaporiteli in 20 g di burro e con essi formate delle palline.
- 4 Procedete ora al montaggio del piatto, che è la parte più lunga e laboriosa di tutta la preparazione.
- 5 Adagiate le tartine di pasta sfoglia su un tagliere, spalmatele con il trito di funghi, prosciutto, cipolla e prezzemolo. Passate la lama di un coltello lungo il bordo, in modo che il trito non fuoriesca dalla pasta.

- 6 Adagiate su ogni tartina un medaglione di prosciutto. Al centro di ogni medaglione adagiate una pallina di spinaci.
- 7 Lucidate la superficie con la salsa mornay rimasta, spolverate con il formaggio grattugiato e il burro fuso rimasto. Passate in forno per pochi minuti a gratinare.
- 8 Servite i medaglioni caldi, decorando il piatto di portata con rondelle di sedano e julienne di carote.